

## Brzi zdravi desert: kaša od tapioke s jagodama i kokosom

*Tapioka kaša s dodatkom kokosa i jagoda dobra je ideja za doručak, pogotovo ako vam ujutro paše nešto jednostavno i lagano! Priprema se relativno brzo, a dobro rashlađena može poslužiti i kao ukusan, zdraviji desert*

### Sastojci:

#### **Tapioka kaša s kokosom:**

- 50 g TIPIAK tapioka perlica
- 50 g kokos mrvica
- 700 ml mlijeka
- 1 mahuna vanilije
- 2 žlice javorovog sirupa

#### **Ostalo:**

- 400 g svježih jagoda
- 2 žlice javorovog sirupa

**Priprema:** TIPIAK tapioka perlice i kokos mrvice stavite u manji lonac, dodajte mlijeko i ostavite sve da odstoji sat vremena kako bi omekšalo. Mahunu vanilije razrežite po sredini te sastružite sjemenke i ubacite i u lonac s mlijekom. Tapioka perlice i kokos kuhajte na laganoj vatri otprilike 10 minuta dok ne dobijete gustu i ljepljivu kašu, poput pudinga. Kašu od tapioke malo rashladite te zasladite javorovim sirupom. Jagode operite, očistite i pomiješajte s javorovim sirupom. U čaše ravnomjerno rasporedite jagode, a preko njih malo rashlađen tapioka puding. Tapioka kašu ostavite da se ohladi do kraja na sobnoj temperaturi, a zatim ju spremite u hladnjak na nekoliko sati jer je ukusnija kad je hladna.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)