

## **פודינג טפיוקה קר - קיץ**

להרתיח 5 כוסות של מים בסיר

כאשר המים רותחים להוסיף בטפטוף ותוך כדי ערבוב חצי כוס של פניני טפיוקה

להמשיך לערבב במשך חמש דקות כדי שלא תיווצרנה הידבקויות במיוחד לתחתית.

להמשיך בבישול תוך כדי ערבוב לסירוגין – בערך עוד 15-20 דקות עד שהטפיוקה הופכת מלבנה לשקופה

לכבות את האש ולהשאיר על הגז לעוד 10 דקות – לא חובה

אפשר לסנן – כדאי לשמור את הטפיוקה המבושלת עם נוזל כדי שלא יהיו הידבקויות

בסיס הטפיוקה יכול לשמש למגוון של קינוחים: