



PUDIN DE TAPIOCA CON CHOCOLATE

150 gr. de azúcar

750 gr. de chocolate

5 huevos

750 cc. de leche

150 gr. de tapioca

1 pizca de vainilla

Preparacion:

Con un poco de leche se va fundiendo el chocolate.

Se agrega la leche que queda y el azúcar.

Cuando hierve se echa la tapioca poco a poco y la vainilla.

Se remueve continuamente durante 20 minutos.

Antes de que enfríe se echa las claras de huevo a punto de nieve.

Se echa el caramelo, azúcar en una sartén y se deja dorar.

Se cuece a baño maría.

Se sirve frío.