

Houbou wa trindri

Atelier culinaire du **24 janvier 2026** animé par **Viavy Mahéri**



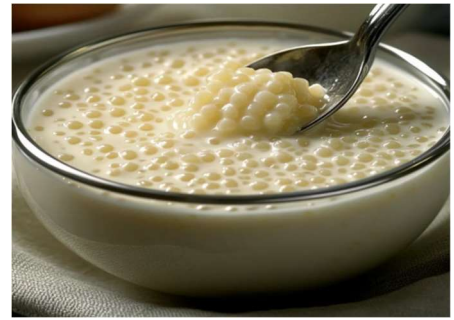
X 15



20 mn



20 mn



Ingrédients

- 2 sachets de **perles de tapioca**
- 4 l de **lait entier**
- 1 boîte de 1kg de **lait concentré**
- 10 sachets de **sucre vanillé**
- **Cardamome**

Préparation

1. Faire chauffer de l'eau avec la cardamome et le sucre vanillé, sans bouillir
2. Ajouter les perles de tapioca au fur et à mesure en mélangeant environ 5 à 10 mn
3. Ajouter le lait concentré petit à petit en mélangeant environ 5 à 10 mn
4. Ajouter le lait tout en mélangeant également et faire épaissir jusqu'à obtenir une texture lisse

Observations