מוס טפיוקה בחלב קוקוס וניל ואוכמניות.

רכיבים:

½חבילת טפיוקה (כמות גדולה) פחית של חלב קוקוס ללא חומר משמר 4 כוסות מים כוס סוכר קנים אורגני
כף תמצית וניל, או מקל וניל

חופן אוכמניות

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הטפיוקה עם המים על אש נמוכה, ומוסיפים את סוכר הוניל באיטיות.

2. מבשלים עד לקבלת מרקם סמיך, (לא כל גרגרי הטפיוקה נמסים, אך הם עדין רכים).

3. מערבבים בקערה עם ½ פחית חלב קוקוס ועם האוכמניות, או כל דבר אחר לדוגמא: פיסטוקים, קשיו ומי וורדים לקבלת גוון מלאבי.

4. יוצקים בכלים קטנים ככל שאפשר, והכניסו למקרר למספר שעות.