



BUBBLE TEA OVO



PRÉPARATION BUBBLE TEA OVO

INGRÉDIENTS

Sirop Ovomaltine
4 cs de poudre Ovomaltine
150 ml d'eau
100 g de sucre

Bubble Tea OVO
50 g de perles de tapioca
250 ml de lait
10 glaçons

PRÉPARATION

Sirop Ovomaltine (suffisant pour 4 à 6 Bubble Tea OVO)

1. Dans une petite casserole, bien mélanger la poudre Ovomaltine, le sucre et l'eau.
2. Faire chauffer à feu doux en remuant constamment et laisser mijoter (env. 15 minutes) jusqu'à obtention d'une préparation épaisse.
3. Laisser refroidir quelque peu le sirop Ovomaltine. Verser dans une bouteille et bien refermer.
4. Conserver au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.

Bubble Tea OVO

1. Faire cuire les perles de tapioca dans une grande casserole d'eau pendant 30 minutes.
2. Retirer la casserole du feu et laisser reposer les perles de tapioca dans l'eau chaude pendant 20 minutes supplémentaires.
3. Rincer ensuite les perles à l'eau froide, les laisser refroidir dans de l'eau froide et bien les égoutter.
4. Verser le sirop Ovomaltine sur les perles de tapioca froides de manière à ce que toutes les perles soient complètement imbibées de sirop, et laisser les perles infuser dans le sirop pendant 10 minutes.
5. Répartir les perles de tapioca OVO dans deux verres, ajouter du lait et des glaçons et déguster bien frais.

Conseil: Ce Bubble Tea OVO se prépare en un clin d'œil si l'on dispose de sirop Ovomaltine dans le réfrigérateur et que l'on utilise des perles de tapioca prêtes à consommer achetées dans une épicerie asiatique.