



## BUBBLE TEA OVO



## PREPARAZIONE BUBBLE TEA OVO

### INGREDIENTI

Sciroppo Ovomaltine  
4 cucchiaini di Ovomaltine in polvere  
150 ml di acqua  
100 g di zucchero

Bubble tea OVO  
50 g di perle di tapioca  
250 ml di latte  
10 cubetti di ghiaccio

### PREPARAZIONE

1. Sciroppo Ovomaltine (sufficiente per 4-6 bubble tea OVO)

1. In una padella piccola, mescolare bene Ovomaltine in polvere, lo zucchero e l'acqua.
2. Scaldare a fuoco basso mescolando costantemente e infine lasciare sobbollire (ca. 15 minuti) fino a ottenere un composto denso.
3. Lasciare intiepidire un po' lo sciroppo Ovomaltine. Versare in una bottiglia e richiudere bene.
4. Si può conservare in frigorifero fino a 2 settimane.

Bubble tea OVO

1. Cuocere le perle di tapioca in una padella grande con acqua per 30 minuti.
2. Togliere la padella dal fuoco e lasciare riposare le perle di tapioca nell'acqua bollente per altri 20 minuti.
3. Dopodiché sciacquare le perle con acqua fresca e lasciarle raffreddare in acqua fresca, infine asciugarle bene.
4. Versare lo sciroppo Ovomaltine sulle perle di tapioca fino a impregnarle tutte completamente, dopodiché lasciarle riposare nello sciroppo per 10 minuti.
5. Distribuire le perle di tapioca OVO in due bicchieri, aggiungere il latte e i cubetti di ghiaccio e infine servire freddo.

Consiglio: questo bubble tea OVO si prepara in un batter d'occhio se si tiene lo sciroppo Ovomaltine pronto in frigorifero e se si utilizzano perle di tapioca pronte da consumare acquistate in un negozio di alimenti asiatici.