



Boissons sans alcool
Bubble tea fruits rouges



35 min 10 min 25 min **0** **128**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

**Ingrédients pour le
bubble tea aux fruits
rouges**

15 cl **Thé**
3 c. à soupe **Tapioca**
1 c. à café **Sirop de
framboise**
1 c. à café **Sirop de fraise**
15 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Sucre
semoule**
6 **Glaçon(s)**

Étape 1

Cuisson des perles de tapioca

- 1 Dans une casserole, porter de l'eau à ébullition puis y cuire les perles pendant 25 minutes.
- 2 Il peut y avoir des variations dans le temps de cuisson, il faut donc bien se référer aux instructions du paquet.
- 3 Egoutter les perles dans une passoire et les réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation du thé

- 1 Faire infuser le thé dans de l'eau chaude dans une théière selon les instructions du paquet.
- 2 Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'une cuillère à café pour le dissoudre.

Étape 3

Préparation du bubble tea

- 1 Mélanger le thé noir, le sirop de fraise, le sirop de framboise, le lait et les glaçons dans un shaker.
- 2 Secouer le shaker pour bien mélanger.

- 3 Verser la préparation dans un grand verre et y ajouter les perles de tapioca.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer une paille dans la préparation et servir.