

AVENTURA EN TAIWÁN: TÉ DE BOBA DE FRESA



Todas las edades con supervisión.

DESCRIPCIÓN

¡Los adolescentes pueden experimentar el sabor de Taiwán preparando té de boba! En Taiwán, la boba es un elemento básico de los mercados nocturnos, que abarcan cientos de puestos de comida donde la gente se congrega después del trabajo para comprar alimentos y refrigerios. El té de boba ganó un gran número de seguidores en los EE. UU. en la década de 1990 tras la inmigración generalizada de Taiwán, y sigue siendo muy popular hoy en día.

MATERIALES

- Una estufa o plato caliente y una cacerola pequeña o un microondas y un recipiente con tapa apto para microondas
- Una licuadora
- 2 vasos para servir
- Cucharas y tazas medidoras
- Cuchara para revolver

INGREDIENTES

- ¼ de taza de perlas de tapioca
 - Compra en línea aquí: <https://a.co/d/6aO2SF0>
- ½ taza de azúcar blanca

- 1 bolsita de té verde o negro
 - Té verde: <https://a.co/d/5hyWXcc>
 - Té negro: <https://a.co/d/f6k1DPx>
- 2 pajitas de boba
 - <https://a.co/d/dyB2HiD>
- ¼ de taza de leche o (o cualquier alternativa láctea)
- ¼ de taza de fresas (o cualquier tipo de baya)
- Agua

PASOS

Hay 5 pasos principales para preparar té de boba.

HACER EL JARABE SIMPLE

1. Combine ½ taza de azúcar y ½ taza de agua en una cacerola. Cocine a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. Divida el líquido entre dos tazones o frascos de vidrio resistentes al calor para que quede la mitad en cada uno.

COCINAR LAS PERLAS DE TAPIOCA

Para preparar en la estufa:

1. Agrega ¼ de taza de perlas de tapioca a 2 tazas de agua hirviendo.
Remover
2. Cuando las perlas empiecen a flotar, tapa la olla y cocina de 2 a 3 minutos.
3. Luego apaga el fuego y cocina a fuego lento durante 2 o 3 minutos más.
4. Saque las perlas y enjuáguelas con agua fría, luego colóquelas en un recipiente de almíbar simple.

Para preparar con el microondas:

1. Coloque las perlas de tapioca en un recipiente apto para microondas.
2. Agregue agua 1 pulgada más alto que las perlas.
3. Cubra el recipiente.
4. Cocine a fuego alto durante 3 minutos.
5. Saque las perlas y enjuáguelas con agua fría, luego colóquelas en almíbar.

HACER EL TÉ

1. Remoje una bolsita de té verde o negro en 1 taza de agua hirviendo
2. Deje reposar durante 5 minutos y luego retire la bolsita de té. Deja que el té se enfríe.

HACER EL PURÉ DE FRESA

1. Licue $\frac{1}{2}$ taza de fresas o bayas y 1 cucharada de almíbar simple.

MONTAR EL TÉ DE BOBA DE FRESA

1. En un frasco o taza, combine:
 - $\frac{1}{8}$ taza de boba (las perlas de tapioca)
 - $\frac{1}{8}$ taza de leche
 - $\frac{1}{2}$ taza de té
 - $\frac{1}{4}$ de taza de puré de fresas o o de bayas
 - Almíbar simple al gusto
2. Revuelva, agregue hielo, coloque su elegante pajita boba y ¡disfrútelo!