



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
SCUOLA DI LETTERE E BENI CULTURALI  
ZONEMODA

Colombia



## enyucado

### ingredienti

- . 250 g di formaggio bianco fresco
- . 1 noce di cocco
- . 1¼ kg di yucca
- . 300 ml di latte
- . 125 g di zucchero
- . 100 g di burro
- . 1 cucchiaino di anice

Scaldare il forno a 170°C. Nel frattempo sminuzzare finemente il formaggio, la noce di cocco e la yucca. Aggiungere latte, burro, zucchero e l'acqua della noce di cocco. Impastare gli ingredienti. Incorporare l'anice, sfregandolo prima tra le mani. Stendere il composto ed infornare per 15 minuti.