

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Enyucado

LUOGO: Sud America / Colombia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

250gr di formaggio bianco fresco  
1 noce di cocco  
1 ¼ kg di iucca  
100gr di burro  
300ml di latte  
1 cucchiaino di anice  
125gr di zucchero

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 170°C. Sminuzzare finemente il formaggio, la noce di cocco e la iucca. Miscelare il tutto insieme, aggiungere il burro, il latte, l'acqua della noce di cocco e lo zucchero.  
Dovrebbe diventare un impasto soffice.  
Sfregare nelle mani l'anice prima d'aggiungerlo. Infornare per 15 minuti.