

## Cocktail Yungueno

*Traditionnel de Bolivie*

5 cl de brandy ( Singani ou Pisco)  
10 cl de jus d'orange  
2 cuillères à café de cassonade

## Cunapé

### Ingrédients

250 gr. de fromage frais de vache  
250 gr. d'amidon de manioc  
1 œuf  
1/2 cuillère à café de sucre  
1/2 cuillère à café de sel  
Lait en quantité nécessaire

### Préparation

Préchauffer le four à 200°C

Dans un grand saladier, mélanger à la main le fromage râpé, le manioc, le sel et le sucre.

Lorsque le mélange vous semble homogène, ajoutez un œuf puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte sèche, friable et homogène. Ajoutez alors le lait petit à petit jusqu'à obtenir une pâte à pain lisse et sans grumeaux.

Enfournez 20 min. à 200°C. Au bout de 20 min. vos pains seront bien gonflés et légèrement dorés.

