Bolo de geladeria

- Ingredienti:
- 3 uova
- 120 gr di zucchero
- 75 gr di burro
- 250 gr di farina
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiai di fecola di patate
- farina di cocco

Sbattere i rossi d’uovo, lo zucchero e il burro, aggiungere la farina, la fecola e il latte. Battere le chiare a neve, mescere e infine aggiungere il lievito. Mettere in forno a 180 gradi e cuocere per circa 50 minuti.

- Per la crema
- 2 tazze (da the) di latte
- la fecola
- 2 cucchiai di zucchero a velo

Far bollire una tazza di latte. Separatamente unire la tazza di latte freddo alla fecola, unire lo zucchero al latte caldo, poi mescolare insieme i due impasti. Lasciare raffreddare. Tagliare il dolce a cubetti, passarli prima nella crema (che deve risultare piuttosto liquida) e poi nel cocco. Far riposare in frigo per alcune ore.