



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Babà al rum*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **stampini per babà, forno, tegamino**

### **Ingredienti**

- 350 g di farina 00
- 12,5 g di lievito di birra secco
- 250 g di burro
- 350 g di zucchero
- 20 ml di latte
- 20 ml di rum
- 10 ml di acqua
- 4 uova

## **Preparazione Babà al rum**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere il lievito in poco latte tiepido e versatelo nel centro della farina disposta a fontana.

### **Passo 2.**

Lavorate la pasta velocemente, formate una palla che farete lievitare in un luogo tiepido per un'ora.

### **Passo 3.**

Trascorso questo tempo la pasta avrà raddoppiato il suo volume, riprendetela e lavoratela con 250 g di burro morbido a temperatura ambiente e 100 g di zucchero.

### **Passo 4.**

Incorporate poi una alla volta le uova ed il rimanente latte, lavorate la pasta fino ad ottenere un composto compatto ed elastico.

### **Passo 5.**

Riempite gli stampini da babà e fate riposare la pasta negli stampini per due ore in un luogo tiepido.

### **Passo 6.**

Ponete poi gli stampi in forno a 200°C per 25 minuti.

### **Passo 7.**

Mentre i babà sono in forno, preparate lo sciroppo con cui bagnare i dolci.

### **Passo 8.**

Ponete in un tegamino i restanti 250 g di zucchero con 10 ml d'acqua, riscaldate fino a che acqua e zucchero non cominceranno a bollire e a diventare densi.

### **Passo 9.**

fate raffreddare e aggiungete il rum.

### **Passo 10.**

Quando i babà saranno sfornati, bagnateli ancora caldi con lo sciroppo precedentemente preparato.

### **Passo 11.**

Servite freddi.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)