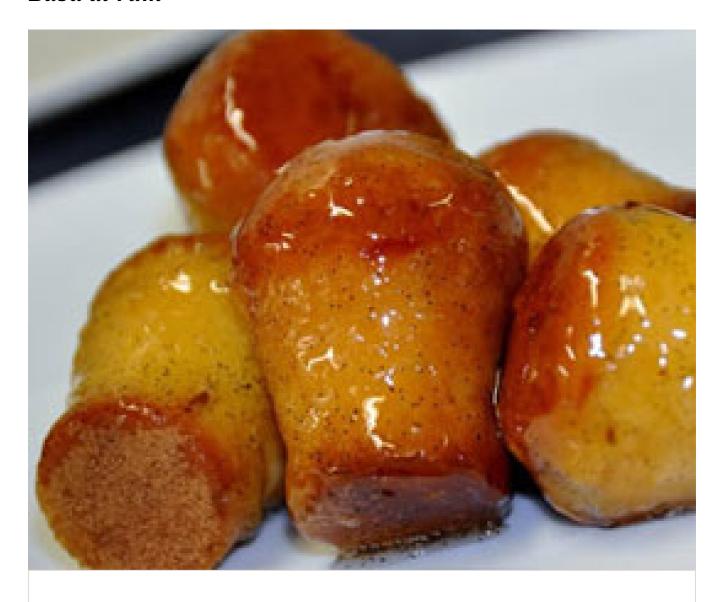


[RA] (https://www.ricetteregionali.net/)

Babà al rum



4Persone

dolciCategoria

media Difficoltà

3 ore e 45 minutiTempo

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)