

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babà

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI LIEVITAZIONE*



PER L'IMPASTO

250 g di farina
20 g di lievito di birra
1 bicchiere di latte
40 g di zucchero
50 g di burro
3 uova
1/2 limone
pane grattugato q.b.

PER LO SCIROPPO

250 g di acqua
150 g di zucchero
1/2 limone
4 bicchierini di Rhum.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con il lievito sciolto nel latte tiepido, aggiungere un cucchiaio di zucchero e mescolare molto bene.



- 2 Coprire con la pellicola e lasciare lievitare per 10 minuti; aggiungere il burro fuso, il restante zucchero con il limone grattato sopra, le uova sbattute (aggiunte un poco alla volta) e lavorare il tutto energicamente.



3 Ricoprire con la pellicola e far lievitare per altri 10 minuti.

Trascorsi i 10 minuti, sarà così:



4 Trasferire ora il tutto in uno stampo a cerniera imburrato e cosparso di pangrattato.



5 Lasciar lievitare oltre la metà dello stampo (totale lievitazione: 10"+10"+40"=1 ora circa).



6 Mettere in forno per 20-25 minuti a 180° .

Far raffreddare nello stampo. Bucherellare con una stecchino e versarci sopra lo sciroppo freddo.

Per fare lo sciroppo:

Mettere acqua e zucchero sul fuoco: quando il liquido è limpido togliere dal fuoco e aggiungere il limone. Far raffreddare e aggiungere il Rhum.

Decorare a piacimento con panna, cioccolato o crema.