

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Babà con panna

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Un bel **babà**, farcito di soffice e fresca panna montata, non è forse un' ottima maniera per chiudere in bellezza un pranzo importante, o magari festivo? Provatelo, vi darà grande soddisfazione...

### PER LA PASTA

FARINA 450 gr  
BURRO 120 gr  
ZUCCHERO 40 gr  
UOVA 4  
LIEVITO DI BIRRA 15 gr  
LATTE INTERO 500 ml  
SALE 1 cucchiaino da tè

### PER LA BAGNA

ACQUA 500 ml  
ZUCCHERO 250 gr  
RUM 100 ml

## PREPARAZIONE

**1** Sciogliete il lievito di birra in una terrina con il latte tiepido e impastate il composto con 150 g della farina a disposizione.

Amalgamate gli ingredienti e mettete il composto da parte a lievitare per un'ora.

Trascorsa l'ora, riprendete il lievito ed unitevi lo zucchero, le uova e la farina; lavorate l'impasto fino ad ottenere una buona incordatura ovvero il composto deve essere bello elastico.

Aggiungete, quindi il burro morbido a fiocchetti e continuate la lavorazione dell'impasto fino a quando quest'ultimo ingredienti risulti completamente incorporato e assorbito.

Quando otterrete un composto morbido, liscio ed omogeneo, trasferitelo sul piano di lavoro e spezzatelo in palline grandi più o meno come piccole arance.

Riponete ciascuna pallina in uno stampino da babà ben imburato.

Coprite gli stampini con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 2 ore.

Infornateli a 200°C per 30-35 minuti verificando la cottura con la prova stecchino.

Sfornateli, lasciateli riposare per un paio di minuti, quindi sformateli.

Mentre i babà si raffreddano, preparate la bagna: fate bollire l'acqua con lo zucchero e lasciate che s'addensi, ci vorranno circa 5 minuti. Spegnete il fuoco ed unite il Rum.

Bagnate i babà irrorandoli con la bagna ancora tiepida, quindi trasferiteli su di una griglia a scolare dalla bagna in eccesso.

Lasciate riposare il tutto per circa 3 ore, quindi spennellate i babà con della gelatina neutra.

Prima di servire farcite i babà a piacere con della panna montata.

# CONSIGLI

**Servono per forza quegli stampini particolari?**

In realtà sì, perché è grazie a quelli che il babà prende la sua forma caratteristica.

**Quanto tempo posso conservare il babà?**

Se non lo farcisci con la panna, il babà secco puoi conservarlo per 20 giorni, altrimenti se lo bagna 4 o 5 giorni in frigorifero.

**Oltre al Rum quale liquore posso usare?**

Potresti usare anche del limoncello, che è perfetto per questo tipo di dolce.

**Mi daresti altre ricette di dolci da grande occasione?**

Puoi provare i [macarons al cioccolato](#) e la [colomba](#)