

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babà della Prova del Cuoco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

FARINA 250 gr
LIEVITO 20 gr
LATTE 1 bicchiere
BURRO 50 gr
ZUCCHERO 50 gr
SCORZA DI LIMONE
UOVA 3
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con il lievito e il cucchiaino di zucchero sciolti nel latte tiepido e far lievitare per 15 minuti.



- 2 Poi aggiungere il resto dello zucchero, il burro fuso tiepido, le uova, il sale e il limone (lo ho dovuto mettere anche un altro po' di farina perché mi sembrava troppo morbido).



- 3 Far riposare per 10 minuti e poi mettere l'impasto in uno stampo da 2 l imburrato e cosparso di pangrattato oppure in uno di silicone senza imburrarlo, riempiendolo per 2/3 circa.



- 4 Far lievitare fino a quando non raggiunge il bordo dello stampo (ha impiegato circa un'ora e mezza).



- 5 Quindi, infornare a 200° per 35 minuti (o anche un po' meno)
Ed eccolo cotto.



6 Nel frattempo, preparare lo sciroppo con 300 ml di acqua, 150 g di zucchero e la scorza di mezzo limone; quando si raffredda, unire 4 bicchierini di rum o altro liquore a piacere.

Quindi ho messo il babà su una griglia, a sua volta messa sopra una teglia, e l'ho spennellato più volte con lo sciroppo fino a quando lo assorbe tutto (un po' l'ho lasciato per metterlo sopra le fette al momento di servire).



- 7 Per accompagnare, avevano usato questa salsa al cioccolato:
200 g cioccolato fondente fuso con 1 cucchiaio di panna e 20 g zucchero, a cui si aggiunge poi un bicchiere di panna montata.
Io invece l'ho servito semplicemente con una crema pasticciera al limone, che avevo fatto anche per un'altra ricetta.

