

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Babà di Britmood

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE PER LA LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 300 gr  
UOVA 3  
TUORLI 3  
LIEVITO DI BIRRA 37,5 gr  
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
tazzina e mezzo -

### PER LA BAGNA

ACQUA 600 ml  
ZUCCHERO 500 gr  
RUM 1 bicchiere e mezzo -

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete l'olio ed il lievito.



3 E con il frullatore ad immersione frullare fino a quando il lievito non si sarà del tutto sciolto.



4 Aggiungete lo zucchero e frullare ancora un pò fino a quando si assorbe.

Unite i tre tuorli e continuate a mescolare.





**5** Aggiungete una alla volta le uova intere.





6 Unite la farina setacciata un pò per volta.



7 Impastare con le mani.



8 Imburrate ed infarinate gli stampini da babà e disporvi l'impasto.



9 Fate lievitare per 3 ore oppure fino a quando l'impasto ha quasi raggiunto il bordo.



10 Infornate a 160°C per circa 20 minuti.



**11** Per la bagna: in una casseruola mettete l'acqua e lo zucchero, fate bollire per circa 5 minuti, unite il rum e fate raffreddare.

Tuffate i babà freddi nella bagna e lasciateli inzuppare completamente.











