

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 grattugiato 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.