

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babà al fragolino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 8 ORE DI LIEVITAZIONE



LATTE 250 ml

UOVA 1

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

FARINA 4 cucchiari da tavola

PANNA 200 gr

AROMA FRAGOLA

PER GUARNIRE

TORTAGEL 1/2 bustina -

FRAGOLE

SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Inserire tutti gli ingredienti del babà nella macchina del pane (o in qualsiasi altra impastatrice voi abbiate), aggiungendo un uovo alla volta, far lievitare circa 6 ore.



- 2 Riprendere l'impasto, lavorarlo un po' con le mani e metterlo nella teglia apposita (io ho preferito fare due ciambelle piccole, voi potete mettere tutto in un'unica teglia) e lasciar

lievitare fino a che non triplica di volume, nel mio caso è stata necessaria l'intera notte.



- 3 Intanto preparare la crema che conserveremo al fresco fino al suo utilizzo. Preparare la crema pasticcera ed aromatizzarla con l'aroma fragola, che le donerà anche un bel colore rosa. Montare la panna. Quando la crema è ben fredda, aggiungervi la panna ed amalgamare bene.



- 4 La mattina seguente, cuocere nel forno caldo a 180°C per circa 25 minuti (fare la prova stecchino) - io ho usato la modalità ventilato. Eccolo cotto.



- 5 Preparare la bagna portando ad ebollizione acqua e zucchero, e tenendo sul fuoco per circa cinque minuti. Quindi lontano dal fuoco aggiungere il liquore.



6 Lasciando il babà nella sua teglia di cottura, bagnarlo con lo sciroppo e liquore, aspettando un'oretta che lo assorba bene.



7 Una volta assorbito lo sciroppo, sformare il dolce su un piatto di portata, e lucidarlo con il

tortagel che intanto si sarà preparato come da istruzioni sulla confezione.



- 8 Guarnire il dolce con la crema alla fragole, con fragole in pezzi e con scaglie di cioccolato bianco.