

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babà al limoncello

di: *Cookaround*

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



Il **babà al limoncello** sembra uguale a tanti altri, ma non è uguale a nessuno. È un dolce che è profumato di limone: sia per il limoncello che per la bagna che per la delicata crema chantilly al limoncello! Vi farà ben figurare anche per chiudere un pranzo importante domenicale o per un giorno di festa grande come Pasqua!

TUORLO D'UOVO 4
MAIZENA 40 gr
ZUCCHERO 150 gr
VANILLINA 1 bustina
SCORZA DI LIMONE pezzo - 1
LIMONCELLO 2 cucchiari da tavola
PANNA fresca - 125 gr

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.

Babà al limoncello

Image not found or type unknown

Babà al limoncello

Image not found or type unknown

Babà al limoncello

Image not found or type unknown

2 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.

Babà al limoncello

Image not found or type unknown

Babà al limoncello

Image not found or type unknown

Babà al limoncello

Image not found or type unknown

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

Babà al limoncello

Image not found or type unknown

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

Babà al limoncello

Image not found or type unknown

- 5 Riponete ciascuna pallina in uno stampino da babà ben imburato.

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

Babà al limoncello

Image not found or type unknown

- 6 Infornate i babà a 200°C per 30-35 minuti verificando la cottura con la prova stecchino.

Sfornate i babà, 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 limoncello.

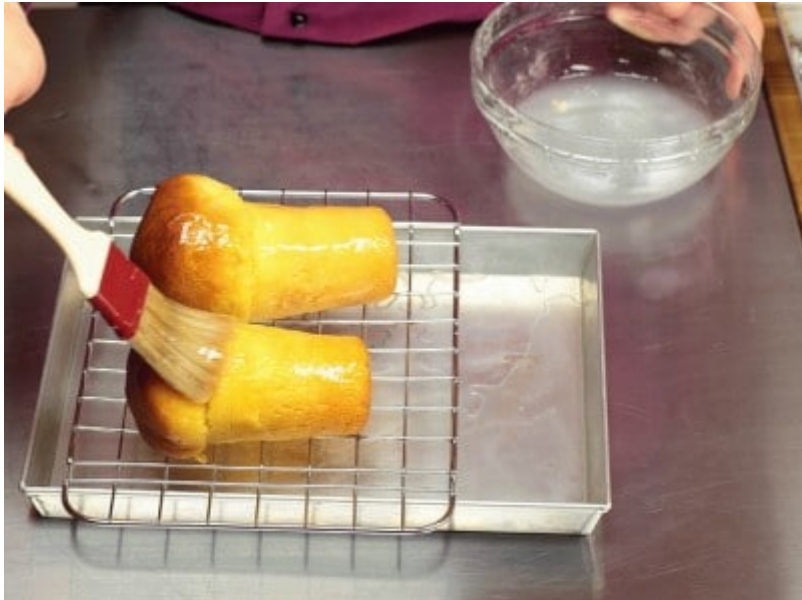


- 7 Bagnate i babà irrorandoli con la bagna ancora tiepida, quindi trasferiteli su di una griglia a scolare dalla bagna in eccesso.





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



9 Preparate la crema pasticcera come al solito. Quando la crema sarà densa, trasferitela in una ciotola ed aromatizzatela con due cucchiari di limoncello.



- 10 Montate la panna fresca ed unitela alla crema pasticcera per realizzare un'ottima crema chantilly al limoncello.



- 11 Poco prima di servire decorate il babà con la crema chantilly appena realizzata.

CONSIGLI