

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, non fosse che è profumato di limone: sia per il limoncello della 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!

## PER LA PASTA

FARINA 450 gr  
BURRO 120 gr  
ZUCCHERO 40 gr  
UOVA 4  
LIEVITO DI BIRRA 15  
LATTE INTERO 500 ml  
SALE 1 cucchiaino da tè

## PER LA BAGNA

ACQUA 500 ml  
ZUCCHERO 250 gr  
LIMONCELLO 100 ml

## PER FARCIRE, CREMA CHANTILLY AL LIMONCELLO

LATTE INTERO 500 ml  
TUORLO D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
VANILLINA 1 bustina  
SCORZA DI LIMONE pezzo - 1  
LIMONCELLO 2 cucchiaini 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  
<https://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/25763/baba-104502-medium.jpg>

### Babà al limoncello

Image not found  
<https://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/25763/baba-104506-medium.jpg>

### Babà al limoncello

Image not found  
<https://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/25763/baba-104508-medium.jpg>

- 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  
<https://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/25763/baba-104510-medium.jpg>

## Babà al limoncello

Image not found  
<https://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/25763/baba-104512-medium.jpg>

## Babà al limoncello

Image not found  
<https://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/25763/baba-104514-medium.jpg>

- 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  
<https://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/25763/baba-104516-medium.jpg>

- 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  
<https://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/25763/baba-104524-medium.jpg>

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

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

## Babà al limoncello

Image not found  
<https://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/25763/baba-104526-medium.jpg>

- 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.

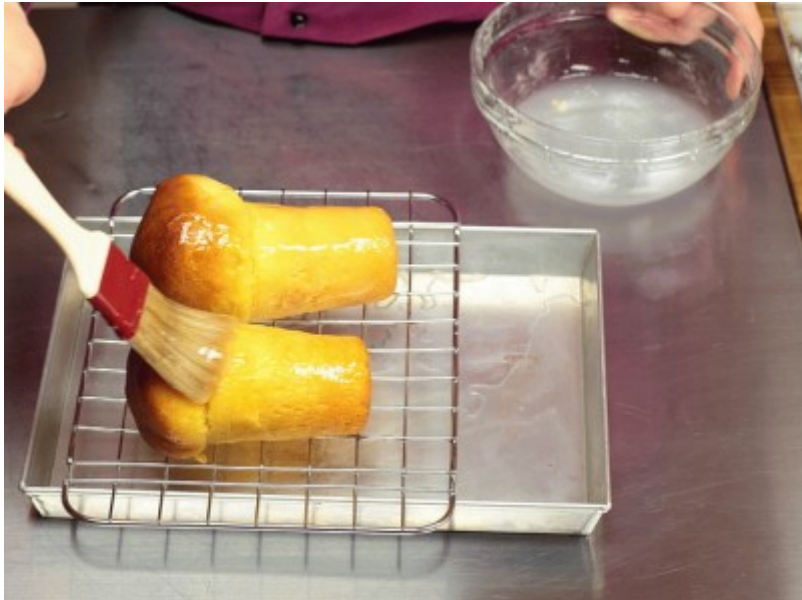


**7** Bagnate i babà irrorandoli con la bagna ancora tiepida, quindi trasferiteli su di una griglia a scolare dalla bagna in eccesso.





- 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