

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baba' con panna fragole e kiwi

di: April72

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 16 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE 20 MINUTI DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

600 g di farina manitoba
90 g di zucchero
8 uova fresche
200 g di burro o margarina
40 g di lievito di birra 1 pizzico di sale.

PER LO SCIROPPO

1 l di acqua
450 g di zucchero
450 g di rum
scorza di limone.

PER DECORARE

250 g di panna
150 g di fragole
2-3 kiwi.

PREPARAZIONE

1 Versate nel boccale del bimby le uova, il lievito ed il lievito ed impastare 20 secondi a velocità 4. Unite la farina ed il sale ed impastare 1 minuto a velocità 4.

Lasciate lievitare nel bollare per 1 ora e mezza.

Impastare nuovamente per 50 secondi a velocità 4.

Imburrate ed infarinate gli stampini per babà.



2 Riempite per metà.



3 Fate lievitare per 45-50 minuti.



4 Infornate a 180°C per 15-20 minuti.



5 Per lo sciroppo: versate nel boccale l'acqua, lo zucchero e la buccia di limone.

Cuocete per 10 minuti a 70°C a velocità 1.

Togliete la scorza di limone ed unite il rum.

Bagnate i babà con lo sciroppo.



6 Montare la panna e decorare i babà con la panna e la frutta.



