

Babà al rum



Ingredienti per la pasta:

300 g farina 00

100 g burro

5 uova

30 ml latte

1 cucchiaio di zucchero

1 dado di lievito di birra fresco

1 limone

sale

Ingredienti per la bagna :

300 g zucchero

500 ml acqua

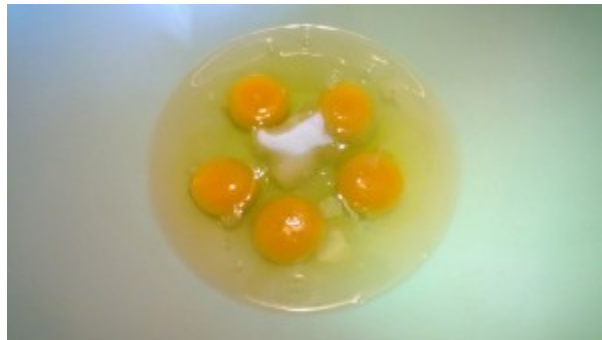
1 bicchiere di rum

1 limone

panna montata per guarnire

marmellata di albicocche per lucidare

Unite le uova con lo zucchero...



...lavorate bene, poi unite il burro ammorbidito. Amalgamate e aggiungete la farina ed un pizzico di sale.



Amalgamate il composto. Aggiungete il lievito sciolto nel latte tiepido e la scorza del limone grattugiata.



Lavorate finché ottenete un impasto omogeneo che si stacca dalle pareti.



Lasciate lievitare coperto 1 ora. Poi lavorate di nuovo e mettete nello stampo imburrato ed infarinato. Lo stampo va poggiato nella pentola con le formine di tartine sul fondo per fare da distanziatore.



Lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma media per circa 25-30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 3 minuti.



Togliete lo stampo dalla pentola e bagnate con lo sciroppo.

Per lo sciroppo mettete l'acqua con lo zucchero e la scorza del limone sul fuoco finché si scioglie. Togliete dal fuoco e aggiungete il rum. Con questo liquido bagnate il babà ancora caldo, mantenendolo nello stampo.



Quando il babà si è raffreddato completamente togliete dallo stampo, poggiate sul piatto da portata, lucidate se volete con la marmellata riscaldata e decorate con la panna montata.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.