

DOLCI E DESSERT

Babà

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	150 g
Burro	250 g
Uova intere	6
Latte	1 bicchiere
Lievito	20 g

PER LO SCIROPPO

Acqua	300 g
Zucchero	300 g
Rum	1 bicchiere

■ Preparazione

- 1 Sciogliete il lievito in un po' di latte tiepido ed impastatelo con un po' di farina, quanto basta per fare una palla che metterete a lievitare nel forno appena intiepidito.
- 2 Quando questa pasta avrà raddoppiato il suo volume, dopo circa mezz'ora, incorporatevi il resto degli ingredienti, lavorando bene, e versate poi la pasta così ottenuta in uno stampo da babà che avrete precedentemente unto.
- 3 Attendete che il babà lieviti una seconda volta ed infornatelo poi in forno piuttosto caldo che cercherete di non aprire all'inizio perché il dolce non prenda aria.
- 4 Sarà cotto quando infilando uno stecchino lo ritirarete asciutto. Mentre il babà cuoce preparate lo sciroppo, facendo sciogliere lo zucchero nell'acqua sul fuoco e facendolo cuocere finché, prendendone una goccia fra l'indice ed il pollice, non cominci a filare.
- 5 Quando sarà quasi freddo buttatevi dentro il rum. Con lo sciroppo, servendovi di un mestolo, bagnate il babà a caldo e ripetete di tanto in tanto il bagno raccogliendo anche il liquido che si sarà raccolto sul fondo del piatto su cui avrete appoggiato il dolce.
- 6 Il babà si serve di solito accompagnato da una crema o da frutta che si mette nel vuoto al centro. Un ottimo accompagnamento può essere costituito da panna e fragole o da una macedonia di frutta, con o senza panna.

7

Potete unirvi soltanto una crema pasticciera, o semplicemente panna o uno zabaglione al marsala.