

## BABÀ

### Ingredienti

- farina (125gr)
- 2 uova
- 10 lievito di birra
- latte (50ml)
- burro (50gr)
- zucchero (260gr)
- rhum (150ml)

### Come si prepara

Sciogliere il lievito in una tazza con qualche cucchiaino di latte tiepido.

Disporre la farina a fontana e rompervi al centro le uova e il lievito sciolto.

Inglobare nella farina le uova e il lievito lavorando con le mani l'impasto che dovrà risultare molle.

Far lievitare in luogo tiepido.

Montare il burro con mezzo cucchiaino di zucchero ottenendo una crema schiumosa.

Appena la pasta avrà raddoppiato il suo volume, incorporarvi piano piano il burro lavorandola per 10 minuti.

Imburrare gli stampini, spolverizzarli con un velo di farina, riempirli per un terzo con la pasta e farli lievitare fino a quando la pasta arriverà ai bordi.

Infornare a 180 gradi: i babà saranno cotti dopo non più di 15 minuti.

Frattanto far bollire l'acqua e lo zucchero per 10 minuti, quindi aggiungervi il rhum di ottima qualità.

Mentre il bagno è ancora caldo, immergervi i babà in modo che se ne impregnino; quindi tirarli su con una paletta bucata e disporli sul piatto di portata.

**Difficoltà: 2**



**Tempo:** 45

**Gradimento:** 5

## Tabella nutrizionale

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Valore energetico | 349 kcal<br>1461 kJ |
|-------------------|---------------------|

## Tags

occasioni speciali, new, feste, babà, torte, pastarelle, dolci napoletani, dolci regionali, pasticceria napoletana, tradizionale, mediterraneo

