

BABA AU RHUM

Très facile Préparation : 25 min Cuisson : 20 min

Ingrédients Pour 6 personnes

130 g de farine T65
60 g de sucre
3 œufs
2 cuillerées à soupe de lait
1 sachet de levure chimique
Sel, beurre

Pour le sirop :

200 g de sucre en poudre
50 cl d'eau
6 cuillerées à soupe de rhum

1. Allumez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez le lait, puis la farine tamisée avec la levure sans trop écraser la préparation.
4. Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.
5. Incorporez-les délicatement à la pâte, en soulevant la masse pour éviter de l'écraser.
6. Beurrez le moule à savarin et remplissez-le avec la pâte à baba au rhum. Il ne doit être rempli qu'aux 3/4.
7. Faites cuire pendant 20 min environ dans le four à 180°C.
8. Démoulez le baba au rhum à la sortie du four puis replacez-le tout chaud dans son moule pendant la préparation du sirop.
9. Faites bouillir l'eau avec le sucre pendant 2 min puis portez hors du feu. Ajoutez le rhum.
10. Répartissez le sirop sur le baba directement dans son moule. Lorsque le baba au rhum a absorbé tout le sirop, démoulez-le dans un plat de service.
11. Servez le baba au rhum une fois refroidi

IMPORTANT

Pour ADEL j'avais doublé les quantités.

Comme je trouve la pâte trop ferme, je rajoute quelques cuillères à soupe de lait.

Bonne journée à tous.

Joëlle