



## Baba au rhum en bocal

### Ingredients

#### Babas

15g de lait
2 oeufs
50g de sucre
200g de farine
80g de beurre
1sachet de levure boulangère

#### Sirop

500g d'eau
240g de sucre
200g de rhum
1gousse de vanille

### Babas

- Pour 30 minis babas -

Faire fondre le beurre au micro-onde

Dans le bol mettre dans l'ordre le lait, la levure, la farine, le sucre et les oeufs 50s/vitesse 2

Verser le beurre fondu 6min/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume

Préchauffer le four à 180°C

Puis en garnir à moitié les moules et enfourner environ 15 minutes

### Sirop et montage

Couper la gousse de vanille en 2

A l'aide du couteau racler l'intérieur et mettre le tout dans une casserole.

Ajouter l'eau, le sucre et le rhum et faire chauffer jusqu'à ébullition, puis laisser 10 minutes à feu doux.

Démouler les babas, les mettre dans le bocal et remplir de sirop (n'oubliez pas d'enlever la gousse)

Refermer et laisser une journée pour que les babas s'impreignent bien

### ASTUCE

Vous pouvez également stériliser vos pots pour une conservation plus longue;

Dose le rhum selon tes goûts pour un résultat + ou - intense

&nbsp;