

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 ptrin

Laisser la pte doubler de volume

Prchauffer le four 180C

Puis en garnir moiti les moules et enfourner environ 15 minutes

Sirop et montage

Couper la gousse de vanille en 2

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

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

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

Refermer et laisser une journe 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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr