

Babas au rhum express



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 30 mn

Ma fille m'a offert un coffret "Babas" qui contient un livre de recettes et 4 moules à babas. Je me suis amusée à tester la recette des babas express mais j'ai utilisé des moules à muffins pour leur présentation. La prochaine fois, je prendrai les vrais moules...

Ingrédients

- 120 g de farine
- 50 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 3 cuillères à soupe de lait
- 3 oeufs
- pour le sirop :
 - 250 ml de quart de litre d'eau
 - 250 ml de sirop de sucre de canne
 - 100 ml de rhum

Préparation

- 1 Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
- 2 Travailler au fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. J'ai utilisé mon robot pour cette opération. Ca va plus vite.... et on se fatigue moins....
- 3 Ajouter le lait chaud, le beurre fondu, la farine et la levure. Battre les blancs en neige ferme. Mélanger les délicatement à la pâte.
- 4 Verser la pâte dans un moule en couronne préalablement beurré ou dans des moules individuels.
- 5 Préparer le sirop en faisant chauffer l'eau, le sirop de sucre de canne et le rhum et en arroser les babas avec le sirop bouillant.
- 6 J'ai présenté les babas au rhum dans une coupe de champagne. C'est aussi pour cette raison que j'avais choisi de les cuire dans des moules à muffins.
- 7 Je n'ai pas hésité à ajouter du sirop dans la coupe. Les proportions sont généreuses et il doit vous en rester. Décorer le dessus de crème chantilly.
- 8 Quelques suggestions : - N'hésitez pas à récupérer le sirop dégorgé du baba et arrosez-le plusieurs fois pour l'imbiber parfaitement. - Cette version express du baba au rhum est habituellement plus longue car la levure chimique remplace la levure de boulanger. Mais elle donne quand même un biscuit très léger qui s'imprègne bien de sirop, clef indispensable d'un bon baba. - Vous pouvez préparer cette recette la veille et laisser vos babas au frais. Ils seront bien imbibés.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

