

Baba au rhum

Prérequis

Durée de préparation : 20 minutes

Durée de cuisson : 25 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 50 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de lait
- 3 oeufs
- 1/4 litre d'eau
- 1/4 litre de sirop de sucre de canne
- 10 cl de rhum

Matériel : Fouet, Moule en couronne

Recette

Faire préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le lait chaud, le beurre fondu, la farine et la levure. Battre les blancs en neige ferme.

Mélanger les délicatement à la pâte.

Verser la pâte dans un moule en couronne préalablement beurré ou dans des moules individuels.

Enfourner et laisser cuire 25 min puis démouler aussitôt.

Faire chauffer le sirop chaud avec l'eau, le sirop de sucre de canne et le rhum et en arroser le baba jusqu'à complète absorption.

Servir frais avec une salade de fruits ou/et de la chantilly.