

Babà

Ingredienti:

300 gr. di farina
100 gr. di olio di semi di mais
4 uova
50 gr. di zucchero
1 cubetto di lievito di birra
1 pizzico di sale

Preparazione

Montare a neve gli albumi delle uova, battere i tuorli con lo zucchero.
Mescolare il tutto e versare sul composto ottenuto la farina setacciata, il lievito sciolto in un po' di acqua tiepida, l'olio e il pizzico di sale.

Cospargere con olio una teglia forata con il diametro di cm 35 circa, versarvi il composto e lasciarlo lievitare per alcune ore, in un ambiente caldo, fino a quando non ha più che raddoppiato il suo volume.

Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Nel frattempo preparare lo sciroppo che servirà per inzuppare il particolare babà a forma di ciambella.

Ingredienti per lo sciroppo:

500 gr. di acqua
200 gr. di zucchero
300 gr. di rhum o di limoncello
una scorza grattugiata di un limone
inzuppare il babà con lo sciroppo appena tolto dal forno e dopo circa mezz'ora metterlo in frigo per alcune ore.

P.S.

Fare intiepidire l'acqua in modo che lo zucchero si possa sciogliere facilmente.

