



IL BABA' DI ANIELLO DI CAPRIO

Ingredienti

Per i babà

2 kg. di farina americana
700 gr. di burro
160 gr. di miele
40 gr. di sale
40 uova circa
100 gr. di lievito di birra
Bacca di vaniglia
raschiatura di arancia e limone q.b.

Per la bagna

1 lt. di acqua
1350 gr. di zucchero

Procedimento

Per i babà

Impastare farina, zucchero, sale, e parte delle uova.

Completare l'impasto con aggiunta delle uova gradualmente, infine il burro a pezzetti pomata.

Unire il lievito sciolto con un po' di latte e gli aromi.

Lasciar lievitare la pasta nello stampino per babà o savarin fino al livello superiore del bordo.

Cuocere il babà in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

Bagnare il babà e servire.

Per la bagna

Mettere sul fuoco e portare ad ebollizione.

Aggiungere allo sciroppo di zucchero il rhum a 70°cl. nella seguente proporzione:

1 lt- di sciroppo di zucchero

500 gr. di acqua

200 gr. di rum a 70% Luxardo Mambo dry