

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson environ 25 minutes

Préchauffez votre four (160° chaleur tournante)
Travaillez dans un saladier les oeufs entiers et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc (environ 5 minutes au fouet électrique), ajoutez la farine en pluie, puis le beurre fondu au bain-marie, (ou au micro-ondes quelques secondes) le lait et la levure, mélangez bien le tout.
Versez cette préparation dans un moule à savarin beurré, faites cuire 20 minutes à four moyen (sans ouvrir le four), puis laissez le baba encore 5 minutes dans le four chaud éteint
Préparez le sirop en faisant chauffer le sucre et l'eau dans une casserole, lorsque le sucre est complètement fondu, retirez la casserole du feu et ajoutez le rhum. (+ ou- suivant goût de chacun)
Démoulez le baba encore tiède, arrosez-le peu à peu avec le sirop jusqu'à ce qu'il en soit complètement imbibé.
Servez le baba tel quel ou avec une crème fouettée ou une crème pâtissière versée au centre du gâteau.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image.
Gâteau facile à réaliser.
Peut-être pas la vraie recette du baba au rhum, mais tellement bon.
Pour la crème pâtissière si le temps vous manque vous pouvez utiliser la crème pâtissière onctueuse de la marque "ALSA" (préparation 5 minutes).
Je l'emploie régulièrement c'est un bon produit.
Vous pouvez réaliser cette même recette en versant la pâte dans 8 petits moules en silicone.
Faites cuire au four 15 minutes environ.



BABA AU RHUM



Ingrédients

2 oeufs
100 g de sucre en poudre
125 g de farine
20 g de beurre
ou de margarine
3 à 4 cuillerées
à soupe de lait
1/2 paquet de
levure chimique

Pour le sirop
100 g de sucre
50 cl d'eau
6/8 cuillerées
à soupe de rhum

Ajouter un commentaire

