

Four multifonctions

Temps de préparation : 20min

Temps de cuisson : 30min

Temps de repos et de pousse : 10min + 1h

Babas au rhum et aux agrumes

Pour 6 personnes



Panier de courses

Pour la pâte à baba :

200g de farine

250g d'œufs

70g de beurre

10g de Miel

10g de levure de boulanger

2g de sel

Pour le Sirop :

½ L d'eau

100g de sucre

1 gousse de vanille gousse

Zestes d'orange & de citron

Rhum brun

Matériel

Cul de poule

Casserole

Moule à savarins

Déroulé de la recette

- 1) Pétrir ensemble la farine, le sel, le miel, le beurre, la levure, et ajouter les œufs un a un.
- 2) Laisser la pâte reposer pendant 10 min.
- 3) Beurrer les moules à savarin et les garnir de pâte
- 4) Glisser au four multifonctions en mode *Fonction Spéciale*>*Faire lever la pâte* pendant 1 heure
- 5) Cuire à four chaud en mode *chaleur tournante* à 180°C pendant 30 minutes.
- 6) Dans une casserole, placer tous les ingrédients du sirop sauf le rhum et porter à ébullition.
- 7) Démouler les babas bien secs et les tremper dans le sirop chaud.
- 8) Sortir les babas du sirop et les réserver au froid.
- 9) Au moment de servir, arroser de rhum.

Astuce de Chef

Vous pouvez réaliser un rhum arrangé et le réserver en bouteille pour arroser les babas un fois à table !