



Baba au rhum en bocal

Ingredients

Babas

15g de lait
2 oeufs
50g de sucre
200g de farine
80g de beurre
1sachet de levure boulangère

Sirop

500g d'eau
240g de sucre
200g de rhum
1gousse de vanille

Babas

- Pour 30 minis babas -

Faire fondre le beurre au micro-onde

Dans le bol mettre dans l'ordre le lait, la levure, la farine, le sucre et les oeufs 50s/vitesse 2

Verser le beurre fondu 6min/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume

Préchauffer le four à 180°C

Puis en garnir à moitié les moules et enfourner environ 15 minutes

Sirop et montage

Couper la gousse de vanille en 2

A l'aide du couteau racler l'intérieur et mettre le tout dans une casserole.

Ajouter l'eau, le sucre et le rhum et faire chauffer jusqu'à ébullition, puis laisser 10 minutes à feu doux.

Démouler les babas, les mettre dans le bocal et remplir de sirop (n'oubliez pas d'enlever la gousse)

Refermer et laisser une journée pour que les babas s'imprègnent bien

ASTUCE

Vous pouvez également stériliser vos pots pour une conservation plus longue;

Dose le rhum selon tes goûts pour un résultat + ou - intense

