



Bimby: babà - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti (Dose per 8 persone):

Per l'impasto: 300 gr. di farina, 50 gr. di zucchero, 6 uova, 100 gr. di burro morbido, 25 gr. di lievito di birra, 1 pizzico di sale.

Per lo sciroppo: 350 gr. di acqua, 150 gr. di zucchero, 1 mis. e 1/2 di rhum, scorza di 1 limone.

Preparazione

Preparare l'impasto: inserire nel boccale uova, zucchero, burro, sale e lievito: 30 sec. vel. 7. Unire la farina: 30 sec. vel. 7. Lasciare lievitare l'impasto 30 min. nel boccale e, una volta lievitato, rilavorarlo per 10 sec. vel. 7. Sistemare l'impasto in uno stampo per babà e lasciarlo lievitare per almeno 1 ora, finchè raddoppia il suo volume. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 10 min. e a 180° per altri 25 min. circa. Preparare lo sciroppo: inserire nel boccale acqua, zucchero e scorza di limone intera: 5 min. 60° vel. 1. Togliere la scorza del limone e aggiungere il rhum: 10 sec. vel. 2. Irrorare il babà ben freddo con lo sciroppo ottenuto e guarnire a piacere con panna o crema e ciliegie candite.

eCucinando.it