


















# Recette du baba au rhum :

## Ingrédient :

-  150 gr de farine
-  2 oeufs
-  1 cuillère à soupe de sucre
-  70 gr de beurre
-  ½ verre de lait
-  15 gr de levure
-  ½ cuillère à café de sel

## Solution :

-  Travaillez dans une pièce tiède et sortez les ingrédients à l'avance.
-  Emiettez la levure dans le lait tiédi et tamisez la farine dans une terrine.
-  Disposez au centre le sel, le sucre, les oeufs battus en omelette.
-  Ajoutez la levure diluée dans le lait.
-  Délayez doucement en partant du centre en incorporant peu à peu la farine.
-  Ajoutez ensuite le beurre ramolli ou fondu, travaillez à la main ou à la cuillère de bois en tournant, sans battre pendant 10 minutes.
-  Couvrez d'un linge et laissez gonfler 2 à 3 heures.
-  Répartissez dans un moule en couronne largement beurré.
-  Cuire à four chaud à th 6/7 25 à 30 minutes.
-  Démoulez aussitôt, arrosez tout de suite de sirop chaud additionné de rhum.