

# Babà di Rosv



## Ingredienti

1 bicchierino da caffè (quello di plastica) di latte

1 cubetto di lievito di birra

70 g di zucchero

450 g di farina manitoba

6 uova

150 g di burro

un pizzico di sale

Per lo sciroppo:

2 bicchieri di acqua

500 g di zucchero

un bicchiere di rhum (potete anche mettere il limone al posto del rhum)

Ecco un'altra ricetta del famoso e spettacolare babà. Un'esplosione di bontà. Provare per credere!

In una ciotola sciogliere il lievito nel latte tiepido, aggiungere lo zucchero, il sale, le uova, e metà della farina.

Sbattere energicamente con le fruste elettriche fino a quando il composto assumerà un aspetto vellutato.

Aggiungere il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, sbattere ancora fino a quando sarà ben amalgamato,

aggiungere la farina rimasta, continuando a mescolare, fino a quando il composto si rassoderà.

Versare in uno stampo imburrato da 28 cm coprire con un telo e lasciare lievitare in un luogo tiepido, al riparo da correnti d'aria per circa 1 ora e 30 o fino a quando arriverà a 1 cm dal bordo dello stampo.

Nel frattempo riscaldare il forno a 200° facendo attenzione a porre lo stampo nel forno e cuocere per 30-35 minuti fino a quando sarà diventato un colore bruno dorato, lasciar raffreddare.

Nel frattempo preparare lo sciroppo: far bollire l'acqua, il rhum, e lo zucchero fino a quando quest'ultimo si sarà sciolto, quando si sarà raffreddato versare con un cucchiaino lo sciroppo sul babà, fino a quando premendo con un dito sulla superficie fuoriuscirà dello sciroppo.

Guarnire con panna montata e scorzette di limone.