



Il babà di mamma Gloria

Ingredienti

180 gr. di farina
2 cucchiaini di zucchero
2 uova intere + 2 rossi
2-3 cucchiaini di burro
1 cubetto di lievito di birra
un pizzico di sale

Per lo sciroppo:

500 ml di acqua
200 gr. di zucchero
200 ml di rhum (o anche di più, secondo i gusti).

Ecco la ricetta del famoso e spettacolare babà di mamma Gloria. Un'esplosione di bontà. Provare per credere!
Sciogliere il cubetto di lievito nel burro, aggiungere lo zucchero, le uova intere e i rossi, la farina e un pizzico di sale.
Incordare poi imburrare e infarinare un contenitore grande almeno 4 volte l'impasto.

L'impasto deve raggiungere quasi il bordo; trascorso questo tempo, infornare a 180 gradi per una mezz'oretta.
Nel frattempo preparare lo sciroppo: in 500 ml di acqua sciogliere 200 gr di zucchero, far bollire per una decina di minuti, raffreddare completamente e aggiungere il rhum.

Bagnare quando il babà si è raffreddato completamente, mettendo poco per volta lo sciroppo ottenuto.



Ricetta di Gloria Nigro