

BABA AU RHUM EXPRESS

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 6 personnes

- 120 g de farine
- 50 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de lait
- 3 œufs
- 1/4 litre d'eau
- 1/4 litre de sirop de sucre de canne
- 10 cl de rhum

Etapas de préparation

1. Faire préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
2. Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter le lait chaud, le beurre fondu, la farine et la levure. Battre les blancs en neige ferme.
4. Mélanger les délicatement à la pâte.
5. Verser la pâte dans un moule en couronne préalablement beurré ou dans des moules individuels.
6. Enfourner et laisser cuire 25 mn puis démouler aussitôt.
7. Faire le sirop chaud avec l'eau, le sirop de sucre de canne et le rhum et en arroser le baba jusqu'à complète absorption.
8. Server frais avec une salade de fruits ou/et de la chantilly.

