**Recette du baba au rhum :**

* **Ingrédient :**
	+ ½ verre de lait
	+ 15 gr de levure
	+ ½ cuillerée à café de sel
	+ 150 gr de farine
	+ 2 oeufs
	+ 1 cuillerée à soupe de sucre
	+ 70 gr de beurre
* **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 diluez dans le lait.
	+ Délayez doucement en partant du centre en incorporant peu à peu la farine.
	+ Ajoutez ensuite le beurre ramoli 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 minute.
	+ Démoulez aussitôt, arrosez tout de suite de sirop chaud additionné de rhum.
	+ Page 1 sur 1 www.lamaisondelescargot.info