**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