

Babá al Rum

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Arándanos: 100 grs
Huevos: 2 Unidades
Harina: 400 Gramos
Manteca: 160 Gramos
Naranja para su ralladura: 1 unidad

Crema chantilly: 200 c.c.
Frutillas: 100 grs
Levadura: 40 Gramos
Miel: 40 Gramos

Almíbar

Agua: 500 c.c.
Azúcar: 600 grs
Puré de ananá: 50 Gramos

Cascara de naranja: 1 unidad
Ron: 30 c.c.

Preparación de la Receta

- Hacer un volcán en la mesada con *harina* y en el centro agregar huevos, ralladura de *naranja*, *levadura* y miel.
- Comenzar a unir los ingredientes con las manos y amasar hasta que la preparación este homogénea.
- Añadir *manteca* a temperatura ambiente y trabajar hasta integrar.
- Dejar reposar 30 minutos y hacer bollos de 50 gramos.
- Levar 30 minutos y hornear a 180° C hasta *dorar* (20 minutos)
- Embeber el babá caliente con el *almíbar* tibio y escurrir sobre reja.
- Decorar con *crema* chantilly, *arándanos* y frutillas fileteadas por encima.

Almíbar

- *Hervir* agua, azúcar, cáscara de *naranja*, puré de *ananá* por 5 minutos.
- Dejar entibiar y luego agregar el *ron*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/baba-al-rum>