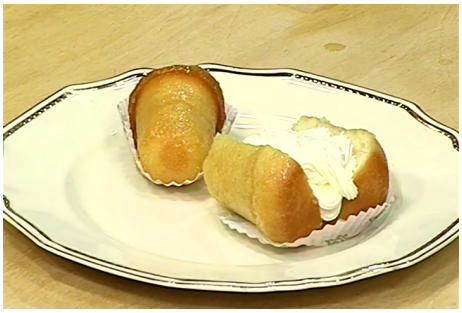
Petit baba

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rhum: 300 cc
Harina: 250 grs.
Levadura: 10 grs.
Sal: Una pizca
Azucar: 25 grs.
Huevos: 4 Unidades
Manteca: 100 g
Pasas de Uva: 100 grs.

Almíbar

Azucar: 500 grs.
Agua: 1 L

Varios

Frutillas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Hacer macerar las pasas de uva en el *Rhum* y dejar ablandar 100 gr
- De *manteca* a temperatura ambiente.
- Diluir la *levadura* en 2 cucharadas soperas de agua tibia.
- En un bol colocar la *harina* tamizada, agregar en el centro 25 gr
- De azúcar, 1 pizca de sal fina y 2 huevos enteros
- Agregar la *levadura* disuelta y trabajar mezclando con espátula hasta que la masa quede elástica.
- Luego agregar 1 *huevo*, trabajar y agregar otro *huevo*
- Seguir mezclando
- Incorporar finalmente la *manteca* blanda y las pasas de uva remojadas pero escurridas.
- Enmantecar los moldes y llenarlos hasta la mitad con la masa
- Dejar levar por 20 a 30 minutos en un sitio cálido y luego cocinar en horno previamente calentado a 200° C por unos 15 a 20 minutos.
- Desmoldar los Baba sobre una grilla y dejar enfriar por completo.

Almíbar

- Preparar un *almíbar* con 1 litro de agua y 500 gr
- De azúcar y cuando adquiera una densidad apropiada retirar del fuego y bañar los Baba en forma completa

Presentación

- Por último rociar los Baba con el *Rhum* en que se remojaron las pasas de uva
- Emplatar acompañando con frutillas fileteadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/petit-baba