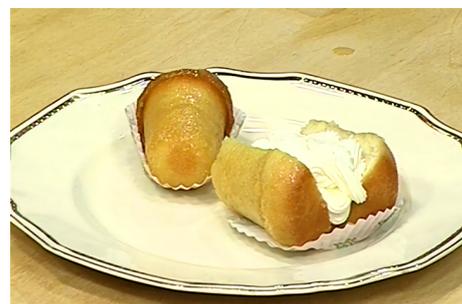


## Petit baba

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>