

Baba au Rhum la meilleure recette

Pour 6 personnes, préparation 10 mn, cuisson 30 mn

Ingrédients :

- Pour la pâte
 - 150 g de sucre en poudre
 - 3 œufs
 - 60 g de beurre fondu
 - 150 g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
- Pour le sirop
 - 250 g de sucre
 - 40 cl d'eau
 - 15 cl de rhum

Pratique :

- 1) Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6) et beurrez un moule à baba.
- 2) Mélangez le sucre et les œufs entier au batteur électrique ou dans le bol d'un robot, puis ajouter le beurre fondu, la farine, la levure et mixez pour que la pâte soit lisse.
- 3) Versez la pâte dans le moule et laissez cuire 15 minutes. Baissez la température à 150°C thermostat 5) et prolongez la cuisson 15 minutes encore
- 4) Préparez le sirop. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre, puis ajoutez le rhum. Comptez 3 minutes de cuisson à petits frémissements.
- 5) Pour finir, démoulez le baba sur un plat creux. A l'aide d'une louche, versez le sirop sur le gâteau jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé.