



Baba Au Rhum

Temps total : 30min — Préparation 15min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 50g Sucre
- 1 Oeuf
- 20g Beurre fondu
- 50g Farine
- 1/2 Sachet Levure
- 75g Sucre
- 10cl Eau
- 4cl Rhum Ambré

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Mélangez le sucre, l'œuf, le beurre, la farine et la levure. Il faut que votre pâte soit lisse. Lorsque vous remplissez vos moules, veillez à ce qu'ils ne soient pas à ras bord.

ÉTAPE 2

Cuire 15 minutes au four à 180°C.

ÉTAPE 3

Pour faire le sirop, portez à ébullition l'eau et le sucre. Ensuite, ajoutez le rhum ambré et laissez frémir 3 minutes.

ÉTAPE 4

Démoulez vos babas et imbibe-les de rhum lorsqu'ils sont encore chauds.