

BABA AU RHUM (12 pièces individuelles)

La pâte :

- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Le sirop :

- 250 g de sucre
- 40 cl d'eau
- 15 cl de rhum ambré

Faire fondre le beurre.

Mélanger les 150 g de sucre avec les œufs dans un cul de poule. Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure. Bien mélanger pour obtenir une pâte bien lisse.

Verser la pâte dans des moules beurrés. Enfourner à four chaud thermostat 6 (180°C) pendant 15 minutes.

Baisser la température à thermostat 5 (150°C) et poursuivre la cuisson environ 15 minutes.

Préparer le sirop. Dans une casserole porter à ébullition l'eau et les 250 g de sucre. Ajouter le rhum et laisser frémir 3 minutes.

Démouler les babas dans un plat creux. Verser dessus le sirop pour bien les imbiber.

Il est bien sûr possible de faire un unique baba dans un grand moule...

