

BABA AU RHUM

PRISCA MORJON



Préparation

2 min

Cuisson

25 min

Personnes

4-6

Ingrédients

3 œufs
100g de sucre de canne
50g de beurre doux
150g de farine
1 sachet de levure chimique
40cl de sirop de canne
20cl de rhum Blanc « La Perle »
A1710
Chantilly et fruits frais (facultatif)

Environ

2,50€
PAR PERSONNE



Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Blanchir les œufs et le sucre.

Ajouter ensuite tous les autres ingrédients pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Mettre la pâte dans une moule beurré ou chemisé avec du papier cuisson.

Enfourner pour 25 minutes.

Mélanger le sirop et le rhum.

Démouler le baba sur un plat et arroser de sirop au rhum jusqu'à ce qu'il soit complètement imbibé.

Servir froid avec de la crème Chantilly et quelques fruits frais.

Bonne dégustation !