

RECETTE DU BABA AU RHUM

6 CUILLERES A SOUPE DE FARINE

6 CUILLERES A SOUPE DE SUCRE

4 CUILLERES A SOUPE DE LAIT

2 ŒUFS

1 PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE

SIROP

50 cl D'EAU

120 Gr. SUCRE EN POUDRE

15 CUILLERES A SOUPE DE RHUM (Négrita)

Mélanger la farine, sucre et levure

Battre les œufs et le lait dans un bol

Mélanger le tout

Beurrer le moule, verser la pâte et mettre au four chaud 180° durant 20 mn

Pour le sirop, faire fondre le sucre dans l'eau et le rhum

A la sortie du four, attendre 5 mn et verser le sirop petit à petit dans le moule

Démouler 15mn après

Décorer le baba avec des cerises confites

BONNE DEGUSTATION