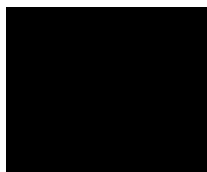
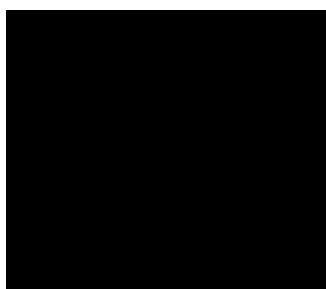
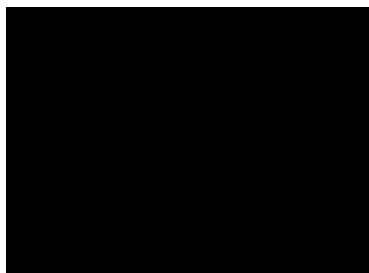


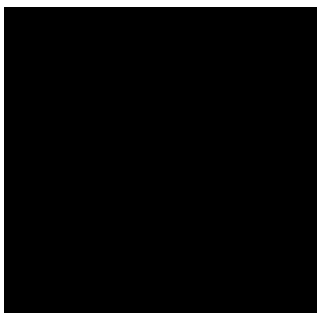
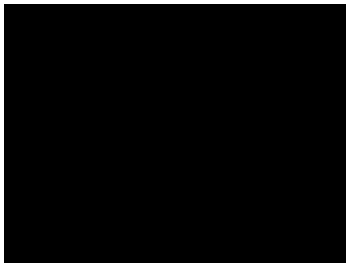
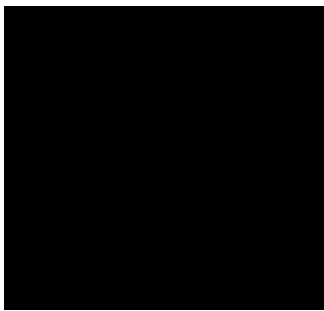
**Torta Babba - INGREDIENTI per 8-10 persone**

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 25/11/2008

Per la pasta: - latte: 17 cl - lievito di birra: 1 cubetto - zucchero: 70 gr. - sale: 1 cucchiaino - uova: 6 - farina: 450 gr. - burro: 150 gr. per lo sciroppo al rhum: - acqua: 50 cl - zucchero: 500 gr. - rhum: 30 cl





**Occorre uno stampo di 26 cm alto 15 cm.**

**-Preparare subito l'impasto.**

**-In una grossa ciotola sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido aggiungere lo zucchero, il sale, le uova, e metà della farina. Sbattere energicamente o con l'impastatrice a velocità media per circa 4 minuti, fino a quando il composto assumerà l'aspetto vellutato.**

**-Aggiungere il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, sbattendo per altri 3 minuti, fino a quando si sarà ben amalgamato.**

**-Aggiungere la farina rimasta continuando a mescolare il composto non troppo energicamente, o con l'impastatrice a velocità minima, quindi mescolare ancora per 2 minuti fino a quando il composto si rassoderà.**

**-Versare l'impasto in uno stampo imburrato, pareggiandolo bene. Coprire con un telo pulito e lasciar lievitare in un luogo tiepido, al riparo di correnti d'aria per circa un ora e 30 minuti, fino a quando il composto arriverà a circa 1 cm. dal bordo dello stampo. Nel frattempo riscaldare il forno a una temperatura di circa 200°C.**

**-Con molta attenzione porre lo stampo sulla griglia del forno, senza farlo strisciare sulla griglia stessa, in quanto il composto potrebbe afflosciarsi. Cuocere per 30-35 minuti, fino a quando sarà diventato di un bel colore bruno dorato. Uno spiedino inserito nel centro del babà ne deve venire fuori asciutto.**

**-Togliere il dolce dal forno e sformarlo dopo 2 minuti. Lasciar raffreddare per circa 15 minuti.**

**-Nel frattempo preparare lo sciroppo al rum.**

**-Far bollire l'acqua, il rum e lo zucchero fino a quando quest'ultimo si sarà sciolto e lasciar raffreddare.**

**-Trascorsi 15 minuti, rimettere delicatamente il babà nello stampo e con un cucchiaino versarvi sopra poco alla volta lo sciroppo caldo. Continuare fino a quando premendo con un dito sulla superficie del babà fuoriuscirà dello sciroppo.**

**-Lasciar riposare il babà 2 ore prima di servirlo guarnito con  
della panna montata.**