

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Babà con panna e frutta

Strawberry · Thursday, September 20th, 2012

### Ingredienti:(8 persone)

- 500gr farina
- 50gr zucchero
- 60gr latte
- 25gr lievito
- 8 uova
- 200gr burro
- 400gr panna montata
- un limone
- rum
- frutta mista a piacere
- sale

### Preparazione:

Preparate un impasto con 100gr di farina e il lievito sciolto nel latte e lasciare lievitare per 30 minuti. In uno battitore miscelare 4 uova con lo zucchero, un pizzico di sale e il limone grattugiato, unite l'impasto, la farina rimasta, le 4 uova, e il burro ammorbidito, mettete il composto in una tasca pasticcera, riempite gli stampi imburrati e infarinati a metà, lasciate lievitare e cuocete in forno a 200° per 25 minuti, fateli intiepidire e poi immergete i babà nel rum, fateli sgocciolare, disponeteli su di un vassoio e guarniteli con la panna montata e la frutta scelta a pezzetti.

This entry was posted on Thursday, September 20th, 2012 at 6:16 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

