



*Petits gâteaux*  
**Babas au rhum**



**1h45** **20 min** **25 min** **1h** **327**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Pâte**

200 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
10 cl **Lait demi-écrémé**  
100 g **Beurre**  
20 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Levure de boulanger**  
1 **Sel**

**Sirop**

15 cl **Rhum**  
500 g **Sucre semoule**  
1 litre(s) **Eau**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
3 c. à soupe **Confiture d'abricots**

**Étape 1**

Préparation de la pâte

- 1 Mettre le lait et le beurre dans un bol, faire chauffer le tout au micro-ondes 1 minute.
- 2 Déposer la farine dans un second bol, ajouter la levure et le sucre, mélanger.
- 3 Ajouter les œufs légèrement battus au mélange lait/beurre et ensuite rajouter le sel. Verser cette préparation sur le mélange avec la farine.
- 4 Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- 5 Répartir la pâte dans les moules à muffins siliconés ou mieux des moules à babas puis laisser reposer 1 heure à température ambiante.

**Étape 2**

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) et enfourner pendant 25 minutes.

**Étape 3**

Préparation du sirop

Mettre le sucre avec l'eau dans une casserole.

- 1
- 2 Porter à ébullition pendant 3 minutes puis laisser tiédir.
- 3 Extraire les graines de la vanille. Les mettre dans le sirop.
- 4 Ajouter le rhum et réserver.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Laisser tiédir le sirop et les babas.
- 2 Immerger les babas dans le sirop, les laisser immergés pendant 10 minutes.
- 3 Sortir les babas du sirop lorsqu'ils en sont bien imprégnés et laisser refroidir sur une grille.
- 4 Faire chauffer la confiture d'abricots 30 secondes au micro-ondes et en badigeonner les babas.