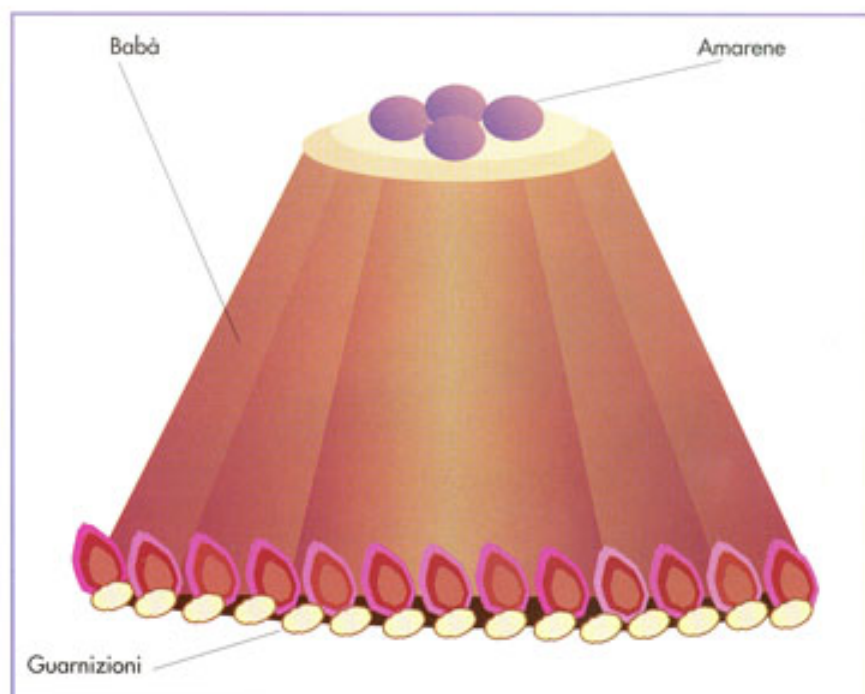






TORTA BABÀ



INGREDIENTI

farina	1 kg
zucchero	120 g
sale	20 g
burro	300 g
lievito di birra	100 g
uova	30

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, tranne le uova che andranno aggiunte progressivamente (è importante che all'inizio dell'impasto, quando avremo messo poche uova, la pasta sia molto elastica, perché in questo modo, aggiungendo pian piano il resto delle uova, la pasta mantiene il

grado di elasticità necessario per la riuscita ottimale di questa torta).

Una volta terminato di impastare, lasciare lievitare una prima volta, dopodiché porre l'impasto negli stampi.

Lasciare lievitare una seconda volta, quindi mettere in forno ventilato per la cottura a circa 150-160°C per 45-50 minuti.

Preparare un punch al rum e bagnare il babà immergendovelo completamente.

Assorbirà il liquore come una spugna; quindi, farlo sgocciolare con cura e guarnire con ciuffetti di panna montata e frutta fresca.