

## Baba au Rhum express

Pour 6 personnes

- 120g de farine
- 50g de beurre
- 150g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de lait
- 3 œufs
- ¼ L d'eau
- ¼ L de sirop de sucre de canne
- 10cl de rhum



Faire préchauffer le four à 6 (180°)

Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le lait chaud.

Le beurre fondu.

Battre les blancs en neige ferme.

Mélanger les délicatement à la pâte.

Verser la pâte dans un moule en couronne préalablement beurré ou dans des moules individuels. Enfourner et laisser cuire 25 min puis démouler aussitôt.

Faire le sirop chaud avec l'eau, le sirop de sucre de canne et le rhum.

Et en arroser le baba jusqu'à complète absorption.

Server frais avec une salade de fruits ou/et de la chantilly.

Et déguster.