

# BABÀ

## INGREDIENTES

- 170 ml de leite
- 1 dose de fermento biológico ( 15 g)
- 70 g de açúcar
- 1 colher de café de sal
- 6 unidades de ovos
- 450 g de farinha de trigo
- 500 ml de água
- 500 g de açúcar
- 300 ml de rum
- 150 g de manteiga amolecida
- 250 ml de leite (para o creme de chocolate)
- 200 g de açúcar (para o creme de chocolate)
- 150 g de gema de ovo (para o creme de chocolate)
- 50 g de cacau em pó (para o creme de chocolate)
- 30 g de amido de milho dissolvido em um pouco d'água (para o creme de chocolate)
- 100 g de chocolate derretido (para o creme de chocolate)

## MODO DE PREPARO

### CALDA DE RUM:

Calda de rum:Ferva a água, o rum e o açúcar, até que o açúcar se dissolva e deixe esfriar.

Espere mais 15 minutos e recoloque cuidadosamente o bolo na forma que foi usada para assá-lo. Com uma colher, coloque aos poucos, a calda sobre toda a extensão do bolo. Continue até que, pressionando delicadamente o bolo, pode-se ver a calda transborda.

Deixe descansar o babà por pelo menos 2 horas antes de servir.

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Misturar todos os ingredientes (menos o chocolate derretido) e continuar mexendo no fogo em 80°C até que alcance a fervura. Assim que atingir a textura de creme, adicionar o chocolate derretido e mexer até virar um creme homogêneo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35319-baba.html>