

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.