

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 recolque 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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