

BABA AU RHUM EXPRESS



Pour 8 personnes

Ingrédients :

120 g de farine

150 g de sucre en poudre

50 g de beurre

3 œufs

1 sachet de levure chimique

3 c à s de lait

1/4 litre d'eau

1/8 litre de sirop de sucre de canne

15 cl de rhum

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

Ajouter le lait chaud, le beurre fondu, la farine et la levure.

Battre les blancs en neige ferme. Mélanger les délicatement à la préparation.

Verser la préparation dans un moule en couronne préalablement beurré ou dans des moules individuels.

Enfourner et laisser cuire 25 mn à 180°, puis démouler aussitôt.

Faire un sirop chaud avec l'eau, le sirop de sucre de canne et le rhum et en arroser le baba jusqu'à complète absorption.

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