

Ромовая баба

Ингредиенты

для теста:

- Мука - 370 г
- Дрожжи - 15 г
- Молоко - 120 мл
- Яйцо - 2 шт
- Соль - 1 ч.л
- Сахар - 4 ст.л
- Сливочное масло - 100 г (и кусочек для смазывания формы)
- Шафран - щепотка
- Сок - 1 ч.л апельсиновый

для сиропа:

- Сахар - полтора стакана
- Ром - или ромовая эссенция

для глазури:

- Белки - 1 шт
- Соль - щепотка
- Сахарная пудра - 250 г



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Дрожжи и сахар разведите в теплом молоке. Вилкой взболтайте яйца с солью. Горкой просейте муку, сделайте углубление, влейте дрожжи, яйца и вымесите тесто руками или миксером на небольшой скорости.

2

Добавьте в него апельсиновый сок, разведенный в теплой воде шафран и вымешивайте тесто руками или миксером на средней скорости, пока оно не станет однородным и эластичным.

3

Продолжая мешать, введите небольшими порциями масло, тщательно вымесите тесто, пока оно не станет гладким и блестящим и не начнет отставать от стенок миски.

4

Накройте миску пленкой и уберите в теплое место на час – тесто должно увеличиться в объеме в 2-2,5 раза.

5

Формы для выпечки смажьте сливочным маслом. Разделите тесто на 10-12 кусочков, сформируйте из них шарики, выложите в формы и хорошенько примните, чтобы не осталось пустот. Формы должны быть заполнены наполовину. Накройте их полотенцем или пленкой и поставьте в теплое место на 30 минут. Важно, чтобы тесто хорошо поднялось.

6

Выпекайте ромовые бабы в разогретой до 180 °С духовке около 20 минут. Они должны получиться ярко-желтыми, слегка румяными сверху.

7

Пока выпекается тесто, приготовьте сироп: налейте в широкую сковороду воду на 2-3 см, добавьте сахар и, не мешая, доведите до кипения. Варите 5-7 минут на тихом огне. Остудите до 60 °С. Добавьте ром или ромовую эссенцию.

8

Готовые бабы наколите шпажками и выложите на сковороду с сиропом макушками вниз. Дайте им пропитаться около 20 минут, переверните, снова наколите и снова дайте пропитаться такое же время.

9

Для глазури взбейте белок с щепоткой соли в пену и введите сахарную пудру. Покройте макушки ромовых баб глазурью, дайте им высохнуть и подавайте.

Приятного вам аппетита :)