



## **Babas à l'orange**

### Ingrédients

225 gr de farine

25 gr de sucre

5 gr de sel

12 gr de levure de boulanger instantanée

2 oeufs

100 ml d'eau

50 gr de beurre à température ambiante

Sirop

500 ml d'eau

500 gr de sucre le jus d'une orange

### *Préparation du sirop*

Mélanger l'eau et le sucre puis porter à ébullition

Hors du feu ajouter le jus d'orange

### *Préparation de la pâte*

La pâte doit être bien aérée au pétrissage le mieux est d'utiliser une MAP ou un robot

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Arrêter la MAP après le pétrissage

Répartir la pâte dans des moules à savarins

Laisser lever à l'humidité soit sur une marmite remplie d'eau chaude ou dans votre four en position étuve (ce que j'ai fait)

Après la pousse faire cuire four chaud 180°

Arroser avec le sirop si vos babas sont chauds le sirop doit être froid et si les babas sont froids le sirop doit être chaud

Arroser en plusieurs fois en laissant absorber entre chaque arrosage