

Big babas express au rhum

(sans gluten- SG)

Ingrédients :

Préparation de la pâte à babas express

- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre doux
- 3 c.à.s de lait
- 60 g de fécule de maïs (type maïzena®)
- 60 g de farine de riz
- 3 pincées de bicarbonate de soude
ou levure chimique sans gluten

Préparation du sirop de punchage

- 200 g d'eau
- 200 g de sucre en poudre (fin)
- 100 g de rhum ambré ou brun



Préparation :

Préparation de la pâte à babas express

Préchauffer le four 180°C. Placer les donuts sur la plaque alu perforée. Séparer les blancs des jaunes. Réserver les blancs dans le pichet verseur. Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Chauffer le lait et ajouter le beurre, incorporer. Ajouter la fécule, mélanger. Ajouter la farine de riz et en dernier le bicarbonate. Monter les blancs en neige ferme. Mélanger les délicatement à la pâte à la spatule haute température. Verser la pâte dans les moules 8 Donuts à l'aide de la poche à douille.

Suggestion :

J'ai adapté ma recette de babas express pour une recette sans gluten , le visuel est moins joli que ceux à base de farine mais le goût est là.

Enfourner et cuire 25 minutes à 180°C. Démouler après 5 à 8 minutes de refroidissement. (il reste une pellicule sur le moule comme pour les génoises parfois sur le Flexipan plat)

Préparation du sirop de punchage

Préparer le sirop chaud avec l'eau, le sucre en poudre et le rhum ambré.

Arroser les babas jusqu'à complète absorption.

Pour une finition plus jolie, badigeonner de nappage à froid.

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

Les produits associés à la recette :

