

## **Baba au limoncello** **recette des sœurs Scotto**

### **Ingrédients pour 6 mini babas:**

#### **Pour la pâte :**

100g de farine  
1 œuf  
25g de sucre  
8cl de lait  
5cl d'huile  
½ sachet de levure chimique

#### **Pour le sirop :**

75g de sucre  
20cl d'eau  
1 citron non traité  
10cl de limoncello

Fouettez l'œuf avec le sucre. Ajoutez le mélange lait-huile. Incorporez la farine avec la levure. Versez la pâte dans vos moules en silicone. Faites cuire 15 minutes à 180°. Démoulez les et laissez les refroidir sur une grille.

Le lendemain, préparez le sirop en faisant bouillir l'eau, le sucre, le zeste du citron et 2 cuillères à soupe de jus de citron. Laissez bouillir 5 minutes.

Plongez les babas dans le sirop chaud, laissez les s'imbiber puis mettez les dans un plat creux. Arrosez es du reste de sirop puis mettez les au frais pour 2 heures.

Égouttez les babas et nappez les de limoncello en plusieurs fois puis servez bien froid.