

BABÀ AL POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 130 g di farina,
- 90 g di burro,
- 20 g di lievito di birra,
- 1 presa di sale,
- 2 uova,
- 5 cucchiaini di zucchero,
- 1 bicchierino di rum,
- 1 pompelmo a fette,
- 1/2 barattolo di marmellata d'albicocche.

In una tazzina d'acqua tiepida sciogliete il lievito e unitelo alla terza parte della farina, formando una pasta giuttosto molle che metterete a lievitare finchè avrà raddoppiato il suo volume.

Versate l'impasto in una terrina, incorporatevi le uova, il burro ammorbidito, il sale, un cucchiaino di zucchero e il resto della farina: con una mano lavorate l'impasto energicamente, sollevandolo finchè si staccherà dalla terrina.

Imburrate uno stampo a ripiani e scannellato, versatevi la pasta che dovrà riempirlo per un terzo e mettete a lievitare in luogo tiepido finchè il composto arriverà al bordo del recipiente.

Cuocete nel forno a calore moderato per circa 30 minuti.

Sformate sul piatto da portata, fate sobbollire il resto dello zucchero con mezzo bicchiere d'acqua, fuori dal fuoco unitevi il rum e a cucchiaiate versate lo sciroppo sopra al babà che guarnirete con la marmellata, disponendovi tutt'intorno il pompelmo tagliato a fettine.

Volendo, si può sostituire il pompelmo con l'arancio, e la marmellata d'albicocche con zucchero caramellato (200 grammi di zucchero in 150 d'acqua).