

BABÀ AL LIMONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

Per il babà:

- 300 g di farina
- 50 g di zucchero
- 100 g di burro
- 6 uova
- sale
- 1 cubetto di lievito di birra

Per lo sciroppo:

- 50 cl di acqua
- 50 g di zucchero
- 2 bicchieri di limoncello
- 1 limone (scorza)

Per guarnire:

- fragoline
- panna

Prendete la quarta parte della farina ed amalgamatela con il lievito di birra sciolto in un mezzo bicchiere di latte tiepido. Lasciate lievitare in un luogo riparato da correnti d'aria in un recipiente ricoperto da un panno di lana (io lo metto nel forno spento).

Dopo una mezz'oretta, e cioè quando la pasta si sarà gonfiata, si uniscono le uova precedentemente sbattute con lo zucchero, il burro sciolto, un pizzico di sale, e si farà assorbire un po' alla volta la farina.

Meglio se per fare il tutto avrete a disposizione un'impastatrice o delle fruste elettriche.

Lavorare a lungo fino ad ottenere una pasta morbida, versare in uno stampo unto di burro e spolverizzato di farina e un po' di zucchero.

L'impasto deve occupare lo stampo fino ad 1/3 della sua altezza.

Ricoprirlo con un panno di lana e rimetterlo a lievitare.

Infornarlo quando avrà raggiunto tre quarti dell'altezza dello stampo (dopo circa 1 ora e mezza).

Il calore del forno deve essere prima molto dolce, perché possa così penetrare attraverso il babà e permettergli di gonfiarsi al massimo, e poi un po' più deciso.

Quando sarà tiepido sfornatelo delicatamente.

Nel frattempo fate bollire l'acqua con la buccia del limone fresco tagliata sottile a spirale e lo zucchero.

Quando lo sciroppo sarà quasi freddo aggiungete il limoncello, e bagnate ripetutamente il babà fino a quando il dolce non lo assorbirà completamente.

Guarnire con fragoline e panna.