

## Babà al limoncello

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=4471>

Fecha de publicación: 18/08/2016

**Raciones:** 3 babàs «gigantes» (en moldes Weck de 290 ml)

**Preparación:** 2 horas aprox.

### Ingredientes

#### Para la masa de *babà*:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingredientes
	30 gr		de nata líquida (35% de materia grasa)
	70 gr		de leche entera
	14 gr		de levadura fresca
	14 gr		de azúcar
2	100 gr (aprox.)		huevos enteros (M)
	2 gr		de sal
	200 gr		de harina de fuerza
	60 gr		de mantequilla

#### Para el almíbar al *limoncello* (o al limón):

Unidades	Métrico	Volumen	Ingredientes
	500 ml		de agua
	250 gr		de azúcar blanco granulado
	100 gr		de limoncello (si se prefiere que no tengan alcohol, se puede sustituir por el zumo de 1-2 limones)

#### Per darles brillo:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingredientes
		3 c/s	de mermelada de albaricoque
1 chorrito			de agua

### Preparación

#### Para la masa de *babà*:

1. Calentar la leche y la nata juntas en el microondas a 30-40°C. Desmenuzar la levadura fresca y disolverla en el líquido. Añadir el azúcar y mezclar la preparación.
2. Batir ligeramente los huevos y añadir la sal.
3. Poner la harina en la cubeta de la batidora de pie. Poner el accesorio de «gancho» y ponerla a velocidad de amasado (normalmente, una de las velocidades más bajas).
4. Añadir el huevo batido con la sal a la harina poco a poco, procurando que la masa no forme grumos. A continuación, añadir la leche y la levadura de la misma forma y, cuando todos los ingredientes estén integrados, amasar a velocidad 2 durante unos 5 minutos. La masa debe quedar pastosa, lisa y elástica.
5. Cortar la mantequilla a dados y derretirla en el microondas durante unos 30 segundos. Si no está completamente fundida, revolverla para que el calor residual acabe de deshacer las partes sólidas.

6. Añadir de golpe la mantequilla fundida al bol y, sin mezclar, tapar la masa con film transparente. Dejar reposar la masa entre 15 y 20 minutos, hasta que la mantequilla se precipite al fondo y la masa haya leudado ligeramente.
7. Tras el reposo, homogeneizar la masa en la batidora de pie equipada con el gancho (a velocidad de amasado) y, cuando vuelva a estar lisa e integrada, dividirla en 3 o 4 partes, según los moldes.
8. Untar los moldes con mantequilla y poner la masa. Alisar la superficie y dejar leudar los *babàs* tapados con un paño de cocina en un lugar cálido durante 30 minutos.
9. Calentar el horno a 200°C. Cuando esté a temperatura, meter los *babàs*, hornearlos durante 20 minutos y seguidamente bajar la temperatura a 180°C y dejarlos 10 minutos más. (Si los *babàs* son pequeños, el tiempo de cocción se puede reducir considerablemente). Pincharlos con un palillo para asegurarse de que estén hechos.
10. Retirar los *babàs* del horno y dejarlos enfriar unos minutos en el molde. Cuando se puedan manipular, desmoldarlos y ponerlos a enfriar en una rejilla.

### Para el almíbar al *limoncello*:

1. Mientras se enfrían los *babàs*, preparar el baño de almíbar. Poner el agua y el azúcar al fuego y revolver hasta que el azúcar esté disuelto. Dejar que el almíbar hierva a fuego suave durante 10 minutos, hasta que esté un poco más denso.
2. Sacarlo del fuego y añadir el *limoncello* (o el zumo de limón colado).
3. Bañar los *babàs* mientras el almíbar aun esté tibio. Dejarlos unos minutos en el líquido. Después retirarlos y ponerlos encima de una rejilla para escurrir el exceso de líquido. Reservar el almíbar sobrante para mojar los *babàs* a posteriori en caso de necesidad.

### Para darles brillo:

1. Deleír un par o tres de cucharadas de mermelada de albaricoques en un poco de agua. Calentarlo a fuego moderado y revolver la mezcla para que quede lisa.
  2. Pintar los *babàs* y dejarlos secar.
-