



NUESTRAS RECETAS

BABÀ CON LICOR TOSTADO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 4 Huevos
- 250 gr de harina
- 75 gr de mantequilla en pomada
- 100 gr de azúcar
- 3 Cucharadas de leche
- ½ Cucharadita de levadura en polvo
-

Para el jarabe de la baba de licor tostado:

- 125 gr de azúcar glass
- ½ L de agua
- 20 cl de LICOR TOSTADO PANIZO

Para el almíbar de jugo de naranja:

- 60 gr de azúcar glass
- ½ L de agua
- El Jugo de 2 naranjas

PREPARACIÓN:

Precalentamos el horno a 180°. En un bol ponemos los 4 huevos, con el azúcar glass, batimos bien hasta doblar su volumen y que tome un color blanquecino. Agregamos la leche y la mantequilla en pomada, mezclamos bien para integrar todo y luego vamos incorporando la harina tamizada con la levadura en polvo poco a poco, mientras batimos, seguimos batiendo hasta obtener una masa homogénea.

Engrasamos un molde de savarín (o redondo con boca central), vertemos la masa del *babà* y dejamos tapado con papel film sobre 40 o 50 minutos, para que la levadura haga su efecto.

Pasado este tiempo metemos en el horno, y horneamos unos 20 o 25 minutos, hasta que lo veamos dorado y al meter una aguja salga seco.

Preparamos el jarabe: en un cazo con ½ litro de agua, al fuego medio, añadimos el azúcar glas y el LICOR TOSTADO PANIZO, mezclamos bien apartamos y reservamos.

Por otro lado, en otro cazo ponemos a fuego medio ½ litro de agua, el azúcar glass y el zumo de las dos naranjas, dejamos hervir para reducir un poco y que nos quede un almíbar espesito.

Una vez sacado el *babà*, ponemos en un plato redondo con un poco de borde.

Unimos en un bol el jarabe de LICOR TOSTADO y el almíbar de naranja, mezclamos bien. Vertemos un poco de esta mezcla en el centro de la baba para que se humedezca la parte inferior, y luego con una brocha de silicona, vamos bañando o pincelando el *babà* de este almíbar, hasta que veamos que está bien humedecido. Montamos un poco de nata con azúcar glas, y decoramos el centro del *babà* con la nata montada.

Servir frío.