

Babas al ron en frascos

Ingrédients

- 255g de harina T45
- 25g de azúcar
- 5g de sal
- 12g de levadura fresca
- 10g de leche
- 150g de huevos
- 75g de mantequilla
- 2,5L de agua
- 1,2kg de azúcar
- 200g de aroma de vainilla (opcional): hago el mío casero, si usas un aroma comercial más concentrado puedes reducir la cantidad
- 850g de ron oscuro

Préparation

1. Última receta de regalos gourmet de Navidad, esta vez únicamente para adultos, ¡babas al ron en frascos!
2. La receta es bastante fácil, y puedes aromatizar el ron según tus gustos; aquí hice de vainilla, pero puedes dejarlo macerar unos días antes con frutas frescas, dejarlo natural, o incluso hacer una versión de mojito.
3. Lo había hecho el año pasado, usé ron blanco en lugar de ron dorado y le añadí gajos de limones verdes y hojas de menta, el resultado también fue muy bueno.
4. La ventaja de esta receta es que si decides esterilizar tus frascos, es una receta que puedes hacer con mucha antelación, los frascos se conservarán sin problema durante varias semanas, incluso varios meses.
5. En el bol del robot equipado con el gancho, coloca la leche con la levadura fresca.
6. Cubre con la harina, luego añade el azúcar, la sal y los huevos.
7. Amasa durante unos minutos para obtener una masa homogénea que se despegue de las paredes del bol.
8. Agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños, luego amasa nuevamente hasta obtener una masa bien elástica y homogénea.
9. Forma una bola y deja reposar la masa durante 45 minutos a temperatura ambiente.
10. Desgasifica y luego colócala en el refrigerador durante al menos 15 minutos.
11. Luego, forma tus pequeñas bolas; si como yo quieres mini babas, necesitas hacer bolas de aproximadamente .
12. Colócalas en tus moldes y deja crecer durante 30 a 40 minutos a temperatura ambiente.
13. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante unos 12 minutos.
14. Al sacarlos del horno, déjalos enfriar.
15. Si los haces con anticipación, con la idea de consumirlos varias semanas después, te aconsejo dejarlos secar una noche al aire libre antes de sumergirlos en el jarabe.
16. Hierve el agua, el azúcar y la vainilla.
17. Fuera del fuego, añade el ron.
18. Deja enfriar unos minutos.
19. Coloca los babas en los frascos; recuerda que van a crecer mucho (al menos triplicar su volumen).
20. Cúbrelas con el jarabe.
21. Si planeas esterilizar tus frascos para conservarlos más tiempo, llénalos máximo hasta $\frac{3}{4}$ para evitar que se

desborden durante la cocción.

22. Para la esterilización: coloca un paño en el fondo de una olla llena de agua.
23. Recuerda usar gomas nuevas para tus frascos.
24. Coloca uno o varios frascos en la olla; si colocas varios, asegúrate de que no se golpeen usando el paño.
25. El agua debe cubrir los frascos con al menos 2 o 3 cm de margen.
26. Calienta suavemente hasta que hierva.
27. Cuando el agua hierva, continúa la "cocción" durante aproximadamente 10 minutos.
28. Luego, apaga el fuego y deja enfriar en el agua.
29. Cuando el agua esté fría, retira el o los frascos, y luego repite con los frascos siguientes.
30. Listo, ¡tus babas en frascos están listas, disfrútalas!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com