

Babás ao rum em potes

Ingrédients

- 255g de farinha T45
- 25g de açúcar
- 5g de sal
- 12g de fermento fresco
- 10g de leite
- 150g de ovos
- 75g de manteiga
- 2,5L de água
- 1,2kg de açúcar
- 200g de aroma de baunilha (opcional): faço o meu caseiro, se você usar um aroma comercial mais concentrado, pode reduzir a quantidade
- 850g de rum escuro

Préparation

1. Última receita de presentes gourmet de Natal, desta vez exclusivamente para adultos, babás de rum em potes!
2. A receita é bem fácil, e você pode aromatizar o rum de acordo com seus gostos; aqui fiz com baunilha, mas você pode deixá-lo macerar alguns dias antes com frutas frescas, deixá-lo natural, ou ainda fazer uma versão mojito.
3. Eu tinha feito isso no ano passado, usei rum branco em vez de rum envelhecido e adicionei fatias de limões verdes e folhas de hortelã, o resultado também foi muito bom!
4. A vantagem desta receita é que, se você decidir esterilizar os potes, é uma receita que você pode fazer bem antes, os potes se conservarão sem problema por várias semanas ou até meses.
5. No recipiente do robô com gancho, coloque o leite com o fermento fresco.
6. Cubra com a farinha, depois adicione o açúcar, o sal e os ovos.
7. Sove por alguns minutos para obter uma massa homogênea que se destaque das laterais do recipiente.
8. Adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos, depois sove novamente até obter uma massa bem elástica e homogênea.
9. Forme uma bola e deixe a massa descansar por 45 minutos à temperatura ambiente.
10. Desgaseifique-a e coloque-a na geladeira por pelo menos 15 minutos.
11. Em seguida, forme suas pequenas bolas; se, como eu, você quiser mini babás, é preciso fazer bolas de cerca de .
12. Coloque-as em suas formas e deixe crescer por 30 a 40 minutos à temperatura ambiente.
13. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 12 minutos.
14. Ao retirar do forno, deixe esfriar.
15. Se você os fizer com antecedência, com a intenção de consumi-los várias semanas depois, recomendo deixá-los secar durante a noite ao ar livre antes de mergulhá-los na calda.
16. Leve à fervura a água, o açúcar e a baunilha.
17. Fora do fogo, adicione o rum.
18. Deixe esfriar por alguns minutos.
19. Coloque os babás nos potes; lembre-se de que eles vão crescer bastante (pelo menos triplicar de volume).

20. Cubra-os com a calda.
21. Se você pretende esterilizar os potes para conservá-los por mais tempo, encha-os no máximo até $\frac{3}{4}$ para evitar que transbordem no momento do cozimento.
22. Para a esterilização: coloque um pano no fundo de uma panela cheia de água.
23. Lembre-se de usar vedantes novos para seus potes.
24. Coloque um ou mais potes na panela; se colocar vários, certifique-se de que eles não se choquem, usando o pano.
25. A água deve cobrir os potes com pelo menos 2 ou 3cm de folga.
26. Aqueça lentamente até ferver.
27. Quando a água ferver, continue "cozinhando" por cerca de 10 minutos.
28. Depois, desligue o fogo e deixe esfriar na água.
29. Quando a água estiver fria, retire o(s) pote(s), depois repita com os próximos potes.
30. Pronto, seus babás em potes estão prontos, aproveite!