



## PASTEL ITALIANO «BABÀ» CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

Para 10 personas (medio babà = 1 ración)

### INGREDIENTES

- 30 g de harina panificable (harina fina de trigo)
- 20 g de harina de trigo semiintegral
- 3,5 g de azúcar blanco
- 1,25 g de levadura de cerveza
- 1 huevo
- 20 g de mantequilla
- 1 g de sal
- ½ vaina de vainilla
- 150 g de Nutella
- 10 macarons secos pequeños

### INGREDIENTES

- 2 melocotones amarillos maduros (unos 200 g cada uno)
- 80 g de azúcar blanco
- ½ vaina de vainilla
- un pellizco de sal
- ½ limón
- 80 g de agua

## PROCEDIMIENTO

Pon las harinas en un bol con el azúcar, el contenido de la vaina de vainilla y la levadura desmenuzada. Añade el huevo y usa un mezclador eléctrico para mezclar bien hasta que la mezcla quede suave y homogénea. Añade la mantequilla y la sal. Bate de nuevo hasta que quede una masa aterciopelada

Deja reposar durante unos 5 minutos, después usa una manga pastelera con una boquilla fina (diámetro 1,2 cm) para distribuir la mezcla en los moldes de silicona (3,5 cm de diámetro, 4 cm de altura) - 20 g de masa en cada uno.

La masa debe tapar  $\frac{3}{4}$  de la altura del molde. Humedece tu dedo y corta la masa de manera que no se pegue y sea más fácil de dividir.

Deja subir a temperatura ambiente durante unos 40 minutos, después hornea a 180°C durante unos 12 minutos.

Deja enfriar bien, y córtalo por la mitad.

## PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR Y SALSA DE MELOCOTÓN

### PROCEDIMIENTO

Lava los melocotones y córtalos en 8 trozos. Añade el azúcar, la vainilla, la sal y el zumo de limón. Tápalos con film transparente y déjalos reposar unos 30 minutos a temperatura ambiente.

Vierte la mezcla en una sartén antiadherente con costados gruesos y cocina hasta que los melocotones estén blandos pero no deshechos.

Saca los melocotones del almíbar. Reserva tres melocotones, bate el resto hasta conseguir una salsa cremosa. Guarda la salsa en el frigorífico.

Rebaja el almíbar con 80 g de agua y lleva a ebullición. Saca del fuego inmediatamente. Corta los *babas* por el medio y ponlos en la sartén de almíbar para que queden completamente sumergidos. Tapa con film transparente, encima de los *babas*, y deja a temperatura ambiente durante unos 45 minutos.

Sirve 1/2 *baba* con 40 g de salsa de melocotón, 15 g de Nutella, dos trocitos de melocotón cocinados y 1 macaron desmenuzado.