



© Ferrero, 2016

## BABÀ CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 1 ora 🕒 | 🍳🍳🍳

Per 10 persone (mezzo babà al rum = 1 porzione)

### INGREDIENTI

- 30 g di farina per pane (farina di grano tenero)
- 20 g di farina semi-integrale
- 3,5 g di zucchero semolato
- 1,25 g di lievito di birra
- 1 uovo
- 20 g di burro
- 1 g di sale
- ½ stecca di vaniglia
- 150 g di Nutella
- 10 amaretti piccoli

### INGREDIENTI SCIROPPO E DELLA SALSA DI PESCA

- 2 pesche gialle mature (circa 200 g ciascuna)
- 80 g di zucchero semolato
- ½ stecca di vaniglia
- un pizzico di sale
- ½ limone
- 80 g di acqua

## PREPARAZIONE

Versate le farine in una ciotola con lo zucchero, il contenuto della stecca di vaniglia e il lievito sbriciolato. Aggiungete l'uovo e quindi con un'impastatrice elettrica miscelate bene fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungete il burro e il sale. Impastate di nuovo per formare un impasto vellutato.

Lasciate riposare per circa 5 minuti; poi, con una tasca da pasticciere con beccuccio liscio (diametro di 1,2 cm) distribuite la miscela negli stampi in silicone (3,5 cm di diametro, 4 cm di altezza) - 20 g di impasto in ciascuno.

L'impasto dovrebbe raggiungere circa  $\frac{3}{4}$  dell'altezza dello stampo. Con le dita inumidite tagliate l'impasto, in modo che non si attacchi e sia più facile da dividere.

Lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 40 minuti, poi infornate a 180 °C per circa 12 minuti.

Lasciatelo raffreddare completamente, poi tagliatelo a metà.

## PREPARAZIONE DELLO SCIROPPO E DELLA SALSA DI PESCA

Lavate le pesche e tagliatele in 8 fette. Aggiungete lo zucchero, la vaniglia, il sale e il succo di limone. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Versate la miscela in un tegame antiaderente con bordi alti e fate cuocere fino quando le pesche sono morbide ma non spappolate.

Togliete le pesche dallo sciroppo. Tenetene da parte tre per dopo, quindi frullate il resto fino a ottenere una salsa cremosa. Mettete la salsa in frigorifero.

Diluite lo sciroppo con 80 g di acqua e portate a ebollizione. Togliete

immediatamente dalla fiamma. Tagliate a metà i babà e metteteli nel tegame dello sciroppo in modo da immergerli completamente. Coprite con la pellicola trasparente (in effetti sopra i babà) e lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 45 minuti.

Servite 1/2 babà con 40 g di salsa di pesche, 15 g di Nutella, due pezzettini delle fette di pesca cotte e 1 amaretto sbriciolato.