BABÀ ALL'ARANCIA E AL RHUM

Ingredienti:

- 3 uova,
- 3 cucchiai abbondanti di zucchero,
- 3 cucchiai abbondanti di farina,
- 3 cucchiai di margarina,
- succo di 2 arance,
- 1 bustina di lievito,
- 1 bicchierino di rhum,
- 2 cucchiai di zucchero per lo sciroppo.

Sbattete bene la margarina con lo zucchero, fino a ridurla a una crema soffice, aggiungete i tuorli e il succo di un'arancia, poi i bianchiben montati e infine la farina e il lievito a pioggia con il setaccio, perchè non si formino grumi.
Imburrate bene e infarinate uno stampo da babà e mandate in forno (non deve essere troppo pieno perchè aumenta di volume).
Toglietelo dal forno, lasciatelo raffreddare e quindi rovesciatelo su un piatto fondo da portata o una larga scodella.
Preparate lo sciroppo di zucchero facendo sciogliere i due cucchiai di zucchero con pochissima acqua e aggiungendo il succo della seconda arancia e il rhum.
Con questo sciroppo dovete inzuppare il babà, versandolo dall'alto e raccogliendolo con il cucchiaio tutto intorno.
Si serve con panna montata e spicchi di arancia candita.