



© Ferrero, 2016

## BOLO ESPONJA ITALIANO “BABÀ” COM NUTELLA®

Bolos & minibolos | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

aprox. 10 un. (meio babà de rum = 1 porção)

### INGREDIENTES

- 30 g de farinha para pães (farinha de trigo mole)
- 20 g de farinha semi-integral
- 3,5 g de açúcar refinado
- 1,25 g de levedura de cerveja
- 1 ovo
- 20 g de manteiga
- 1 g de sal
- ½ vagem de baunilha
- 150 g de Nutella
- 10 pequenos macarons secos

### INGREDIENTES

- 2 pêssegos amarelos maduros (cerca de 200 g cada)
- 80 g de açúcar refinado
- ½ vagem de baunilha
- uma pitada de sal
- ½ limão
- 80 g de água

## MODO DE PREPARAÇÃO

Coloque as farinhas numa taça com o açúcar, as sementes de baunilha e a levedura em pedaços. Adicione o ovo e depois use uma batedeira elétrica para misturar bem até obter uma massa macia e uniforme. Acrescente a manteiga e o sal. Amasse novamente para obter uma massa aveludada.

Deixe repousar durante cerca de 5 minutos, depois use um saco de pasteleiro com um bico liso (1,2 cm de diâmetro) para distribuir a mistura em formas de silicone (3,5 cm de diâmetro, 4 cm de altura) - 20 g de massa em cada uma.

A massa deve ficar a  $\frac{3}{4}$  da altura da forma. Molhe os seus dedos e corte a massa de modo a que não cole e seja mais fácil de dividir.

Deixe levedar à temperatura ambiente durante cerca de 40 minutos e depois leve ao forno a 180°C durante aprox. 12 minutos.

Deixe arrefecer totalmente e depois corte-a ao meio.

## PREPARAÇÃO DO XAROPE E DO MOLHO DE PÊSSEGO

Lave os pêssegos e fatie cada um em 8 pedaços na vertical. Adicione o açúcar, a baunilha, o sal e o sumo de limão. Cubra com película aderente e deixe repousar durante cerca de 30 minutos à temperatura ambiente.

Verta a mistura para uma panela antiaderente alta e deixe cozinhar até os pêssegos estarem macios mas não moles.

Retire os pêssegos do xarope. Reserve três pedaços para mais tarde, depois triture o restante de forma a ficar com um molho cremoso. Coloque o molho numa frigideira.

Dilua o xarope com 80 g de água e coloque a ferver. Retire do lume imediatamente.

Corte os babàs de rum ao meio e mergulhe-os completamente na frigideira com o xarope. Cubra com película aderente (por cima dos babàs) e deixe à temperatura ambiente durante cerca de 45 minutos.

Sirva 1/2 babà de rum com 40 g de molho de pêsego, 15 g de Nutella, dois pedaços pequenos de pêsego fatiado e 1 macaron esmagado.