

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Carbone dolce della befana

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Il **carbone dolce**, il tipico dolce della **Befana** che non può mancare nella calza dei bambini il giorno dell' **Epifania**.

Il carbone commestibile è una ricetta dolce dalla preparazione un po' particolare, che può sembrare quasi la ricetta di una pozione magica, ma credimi, puoi prepararlo anche tu!

Puoi trovare il carbone dolce negli scaffali di tutti i supermercati, ma **prepararlo in casa è davvero divertente**, inoltre sai per certo con cosa lo prepari: niente conservanti, solo del colorante nero, o ancora meglio, con del semplice carbone vegetale commestibile, ormai usato quotidianamente in panificazione.

Per preparare questa ricetta, dovrai anche aggiungere dell'alcool, ma non ti preoccupare, oltre ad essere in quantità minime, l'alcool evapora completamente in cottura, non serve che compri per forza alcool puro, va benissimo anche se usi della vodka o del rum bianco.

Al tocco di magia necessaria alla trasformazione della ricetta in carbone, ci penserà un pizzico di bicarbonato, che renderà il composto gonfio e spumoso!

Per l'**epifania** ti consigliamo di provare anche un dolce tipico dei paesi latini: [La torta dei Re Magi!](#)

## INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO 225 gr

ALBUME (35 g) - 1

SUCCO DI LIMONE 5 gocce

ALCOOL PURO (o anche vodka secca o rum bianco) - 1 cucchiaio da tavola

CARBONE VEGETALE 5 gr

ZUCCHERO 300 gr

ACQUA 100 gr

BICARBONATO 1 cucchiaio da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Versa l'albume in una ciotola, aggiungi 5 gocce di succo di limone e monta a neve ben ferma con le fruste elettriche.



- 2 Aggiungi anche un cucchiaino di alcool, ricordati che se non hai l'alcool in casa, puoi sostituirlo con vodka secca o rum bianco. Continua a lavorare il composto con le fruste aggiungendo un cucchiaino di zucchero a velo alla volta.



- 3 Una volta che avrai finito con lo zucchero a velo, aggiungi metà del carbone vegetale (se non hai il carbone vegetale puoi utilizzare del colorante nero in polvere), ora la tua glassa, risulterà densa e corposa al punto giusto.



- 4 A questo punto, dovrai preparare lo sciroppo. Versa lo zucchero in una pentola dal fondo spesso, ricorda che deve essere capiente perchè il composto tenderà a gonfiarsi, aggiungi l'acqua e accendi la fiamma, fai sciogliere lo zucchero a fiamma dolce.



**5** Dopo circa 10/12 minuti, noterai che lo sciroppo cambierà colore e densità, risulterà leggermente dorato, se hai un termometro da cucina, assicurati che sia arrivato a 140°/141°, se non hai un termometro puoi fare i test con l'acqua fredda.

Per fare il test: prendi un cucchiaino di sciroppo, immergi il cucchiaino in un bicchiere con acqua fredda, se si scioglie, non è ancora pronto, se fila, il tuo sciroppo è perfetto.

Aggiungi il restante carbone vegetale e mescola bene, poi unisci anche tre cucchiaini della glassa preparata, incorporandone sempre poca alla volta. Ora non ti resta che versare un cucchiaino di bicarbonato, continua a mescolare, noterai il composto addensarsi e gonfiarsi.



- 6 Quando il composto sarà gonfio non aspettare ulteriormente, versalo subito in uno stampo da plumcake ricoperto di carta forno. Fai riposare il carbone per almeno 30 minuti in modo che si raffreddi e si assesti perfettamente.



- 7 Ora il tuo carbone dolce è freddo, puoi tirarlo fuori dallo stampo e tagliarlo, andranno benissimo dei tagli irregolari, in questo modo sarà ancora più realistico. Il **carbone dolce** è pronto, non ti resta che nascondere o sparirà prima di arrivare dentro alla calza della Befana.







## CONSERVAZIONE

Il carbone dolce della befana, essendo molto ricco di zucchero si può conservare anche per un mese, abbi l'accortezza di riporlo in una scatola di latta ben chiusa.