

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Carbone dolce di @nn@

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 DI RIPOSO



PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 100 gr

ALBUME 1 cucchiaino da tavola

SUCCO DI LIMONE 5 - 6 gocce -

ALCOOL PER DOLCI 1 cucchiaino da tavola

CARBONE VEGETALE cucchiaino circa - 1

PER LO SCIROPPO

ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr

ACQUA 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete lo zucchero con l'albume, le gocce di limone, l'alcool ed un cucchiaino d'acqua.

- 2 Con l'aiuto di una frusta elettrica montare il composto.
- 3 Aggiungete il carbone tritato finemente.
- 4 E mescolare bene.
- 5 Mettete lo zucchero semolato in una casseruola e aggiungete l'acqua.
- 6 Fate sobbollire per un po' senza mescolare.
- 7 Appena vedete che lo sciroppo, sui bordi, comincia ad imbiandire togliete dal fuoco e aggiungete 2 cucchiaini della glassa.
- 8 Mescolare velocemente con una frusta a mano vedrete che il composto gonfierà.
- 9 Quando vedete che le bolle cominciano a sgonfiarsi versate il composto in un contenitore d'acciaio unto d'olio e lasciate raffreddare prima di toccarlo.
- 10 Rovesciate il tutto sopra un piatto.
- 11 E cominciate a spezzare il blocco.