



Carbone della befana

 [Zucchero semolato](#)

 Difficoltà media

 20 minuti

Ingredienti per il Carbone della befana.

- 1 kg Zucchero semolato
- 300 g Acqua
- 50 g Ghiaccia reale
- 15 g Albume d'uovo (circa 1/2)
- 35 g Zucchero ridotto a velo
- 4/5 gocce Succo di limone
- A piacere Colorante alimentare nero

Procedimento



1. Mettete in una casseruola, preferibilmente con il fondo di rame, lo zucchero e l'acqua. Portate ad ebollizione a fuoco lento e cuocete finché il composto non raggiunge i 140°C.



2. Nel frattempo preparate la ghiaccia reale, montando l'albume con lo zucchero a velo e il succo di limone.



3. Aggiungete il colorante e mescolate bene.



4. Preparate uno stampo con un foglio di carta forno. Aggiungete la ghiaccia colorata al composto di zucchero mentre bolle e mescolate molto velocemente, quindi versate dentro uno stampo.



5. Il composto inizierà a gonfiarsi immediatamente. Lasciate raffreddare, quindi spezzettate.