

Carbone della befana

Zucchero semolato 100% italiano

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED