



Carbone dolce - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

di Cuocpa

dolce - piccole dolcezze - colorante nero

ghiaccia reale:

500 g zucchero

7albumi (280g)

20 g succo di limone

io ne ho fatto 1/5 tanto ne serve poca

ecco le dosi che ho messo io

100G zucchero

2 albumi di uova di piccole dimensioni(56g)

4 g di succo di limone

Mettere tutto in una terrina e montare a neve ben ferma.

A parte mettere in un pentolino 500 g zucchero con 200 g acqua e portare tutto a 152° (spengere appena diventa giallo).

Intanto che lo zucchero cuoce, shiacciare e ridurre in polvere 10 g carbone vegetale e stemperarlo in 50 g di ghiaccia reale; una volta che lo zucchero è a 152° aggiungerlo mescolando velocemente e mettere il composto ottenuto in una ciotola termoresistente con carta da forno e lasciar freddare 1 h poi si potrà mangiare !

conservare per 10 gg al massimo in un contenitore ermetico  
se si vuole si può aromatizzare alla vaniglia alla menta etc.

Variante:

Cioccolato nero 100 gr.

Cioccolato bianco 200 gr

Riso soffiato 100 gr

Fate fondere separatamente a fuoco bassissimo e a bagnomaria i due tipi di cioccolato. Quando si sarà sciolto mettete la pentola direttamente sul fuoco e aggiungete il riso soffiato e mescolate.

Prendete un foglio di carta da forno e con un cucchiaino stendetevi il composto, modellatelo come se fosse del carbone. Lasciate asciugare e i dolcetti saranno pronti.

Oppure, altra ricetta:

Serve un chilo di zucchero, 3 etti di acqua, un bianco d'uovo, colorante nero.

Si fa bollire 3 etti di zucchero con l'acqua sino allo stadio di caramello, quindi mettere il colorante nero.

Battere a neve il bianco, unire lo zucchero restante reso a velo.

Appena duro rompere a pezzetti.



eCucinando.it



eCucinando.it