

CARBONE DI ZUCCHERO

kcal per porzione 358

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

albume d'uovo n°4
zucchero a velo g. 150
succo di limone g.10
acqua g. 100
zucchero semolato g. 200
colorante nero naturale vegetale g.4

PROCEDIMENTO:

Preparare una “ghiaccia reale” composta dall’albume d’uovo miscelato con lo zucchero a velo e il succo di limone, mettere in una ciotola molto grande incorporare a filo l’acqua e lo zucchero semolato bollenti, a questo punto per la reazione del calore la massa di gonfierà del triplo del suo volume e si otterrà lo zucchero a forma di roccia , ossia il carbone, se si vuole ottenere di colore nero basta aggiungere alla massa di ghiaccia reale del colorante alimentare naturale.



ALESSANDRO CIRCIELLO