

CARBONE DI ZUCCHERO

Ingredienti

- zucchero (1gr)
- 1 albume d'uovo
- colorante alimentare nero

Come si prepara

Fate bollire 300 grammi di zucchero in 350 ml di acqua.

Quando avrete ottenuto il caramello, aggiungete il colorante alimentare nero.

Montate il bianco d'uovo a neve ben soda.

Unite l'albume montato e il restante zucchero al caramello e fate raffreddare.

Rompete il vostro carbone a pezzi e distribuitelo.

Difficoltà: 3

Tags

occasioni speciali, bambini, natale, befana, Carbone di zucchero

