

# Una ricetta per l'Epifania: Carbone Bianco della Befana



Ve la ricordate la calza della Befana?? Quel bel pensierino che appariva magicamente ad ogni epifania, magari sul camino, e che portava una sacco di dolcetti ai bambini buoni e un po' di carbone alla birba di casa??

Perché per una volta non proviamo a farlo assieme il carbone dolce dell'epifania? Vi raccontiamo una ricetta abbastanza facile per farla in versione bianca. A voi poi scegliere se arricchirlo con coloranti alimentari naturali (rosso, giallo e così via...) o se annerirlo come il carbone vero

utilizzando un po' di carbone vegetale in pillole (di quello che si trova facilmente in farmacia...)

Vediamo assieme come prepararlo per far contente le nostre birbe...



## CARBONE BIANCO DELLA BEFANA

**Preparazione:** *media*

**Ricetta per:** *4 persone*

**Costo:** *basso*

### ***Ingredienti:***

#### ***per la glassa:***

- 200 gr di zucchero semolato;
- 100 gr di zucchero a velo;
- 1 albume;
- 1 cucchiaio di alcool puro (o vodka);
- coloranti alimentari a vostro piacere.

#### ***per lo sciroppo:***

- 300 gr di zucchero semolato;
- acqua fredda q.b.

#### ***in più:***

- uno stampo da plum cake,  
(rivestito di carta forno)

### **Preparazione:**

**Iniziamo preparando lo sciroppo.** Mescolate in una padella dal fondo bello spesso ed in acciaio (*mi raccomando, non anti-aderente*) 300 grammi di zucchero semolato assieme alla quantità d'acqua fredda necessaria a coprirlo a filo. Mescolate velocemente e lasciate bollire finché lo zucchero non sia completamente sciolto ed il caramello non inizi a diventare biondo. In gradi la temperatura è di 135° C e ci vorranno circa 10-15 minuti.

**Nel frattempo prepariamo la glassa.** Montate a neve l'albume d'uovo a temperatura ambiente con le fruste o la planetaria, poi aggiungete i restanti 200 grammi di zucchero semolato ed il cucchiaino di alcool puro o vodka. L'aggiunta dell'alcool servirà a donare successivamente le bollicine e l'effetto carbone alla preparazione, abbiamo preferito l'alcool o la vodka per il loro gusto asciutto, se utilizzerete altri tipi di liquore rimarrà una piccola traccia del loro sapore. Unite alla glassa infine lo zucchero a velo, il colorante alimentare naturale. Mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo ed una glassa piuttosto densa. Un piccolo consiglio: se utilizzate il colorante alimentare in polvere utilizzatene pochissimo, basterà la punta di un cucchiaino in quanto queste tonalità sono solitamente piuttosto forti.

**Uniamo la glassa allo sciroppo.** Quando lo sciroppo inizierà, come detto prima, a bollire ed imbianchire, tuffate la glassa colorata tutta in una volta all'interno di una pentola e mescolate velocemente per amalgamare il tutto, ricordatevi prima di abbassare il fuoco però, per non rischiare di bruciare tutto...

**Ed ora magia...** Una volta amalgamato il composto attendete alcuni secondi ed il composto inizierà a crescere e farsi spumoso per l'effetto dell'alcool che inizia ad evaporare grazie al calore. Passati alcuni istanti togliete dal fuoco e versate il tutto nello stampo da plum cake rivestito. Senza schiacciare troppo livellate il composto ed attendete che si freddi per bene.

**Una volta raffreddato** togliete il tutto dallo stampo e con delicatezza rompetelo a pezzettoni per metterlo nella calza dei vostri bambini.

Poi ci racconterete le birbonate che hanno combinato per meritarsi questo dolcetto...



*Rodolfo Moro*

*Cantina "La Costa"*

*Villa Enrico*

*Fara Vicentino (VI)*