

6 Ricette per utilizzare il “carbone” della calza della Befana

Autore: Manuela Zanni

Data: 06 Gennaio 2021



Il **carbone della Befana** è un dolce unico al mondo e che si regala il 6 Gennaio sia ai grandi sia ai piccini. Spesso, però, non viene consumato tutto, con un conseguente spreco delle sue materie prime, per il 95% zucchero. Ecco perchè, preparare delle **ricette con il carbone della Befana** è una buona idea per riciclarlo.

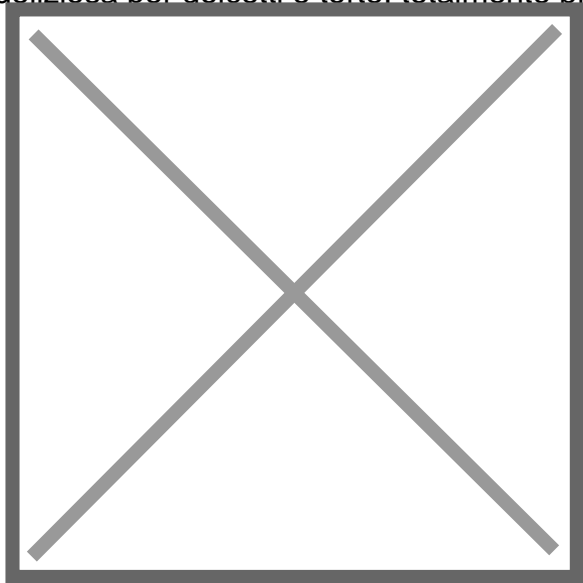


Fare lo zucchero nero

Prima di tutto, dato che il [carbone della Befana](#) è fatto di zucchero, possiamo usarlo per ricavare dello zucchero nero che ci servirà nelle decorazioni e nella preparazioni di dolci. Inserendone i pezzetti nel mixer possiamo ottenere una certa dose da conservare e usare durante l'anno per le decorazioni a sorpresa su dolci e pasticceria come quella che vedremo di seguito.

Pasta reale nera

La pasta reale nera può essere ottenuta macinando le mandorle e lo zucchero nero con la scorza di limone grattugiata. Aggiungendo un uovo l'impasto diventerà una perfetta glassa o una farcia deliziosa per dolcetti e torte. *totalmente black style!*



Mele nere

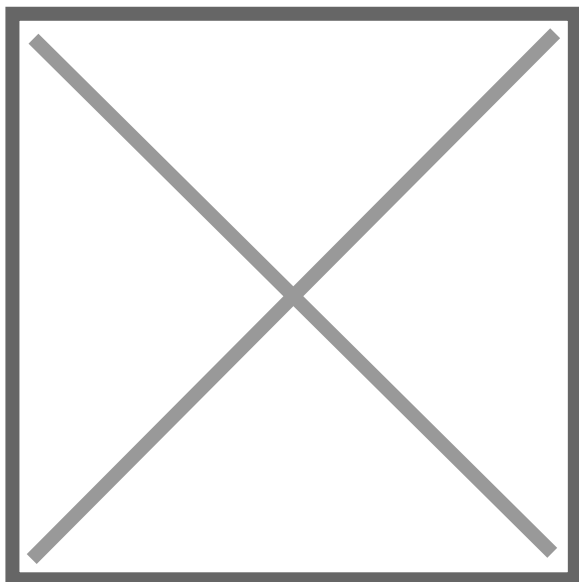
Lo zucchero nero può essere usato per glassare o granellare le mele e la frutta caramellata. Pasta aggiungere sulla superficie della frutta un po' di miele e passarla nello zucchero nero riciclato dal carbone della Befana. L'effetto "noir" è davvero sorprendente, per un party o un buffet divertenti!

Mandorle nere tostate

Fare le **mandorle nere tostate** è semplicissimo: prendete le mandorle e mettetele in una pentola antiaderente con olio e lo zucchero nero ricavato dal carbone e attendete che quest'ultimo si sciogla. Pralinate e avrete le mandorle tostate e zuccherate più strambe che mai!

Coreografie culinarie con la frutta e il Carbone

Se infornate delle pesche o delle pere a fette con zucchero lo nero a 200°, avrete nell'arco di 45 minuti una coreografia culinaria di particolare bellezza: la frutta infornata si caramellerà con il carbone sbriciolato, dando vita ad un bel mix di colori.



Dolci con il Carbone della Befana

E, infine, il **carbone della Befana** fatto a pezzettini può essere usato come [ingrediente di base per Brownies](#), torte e plum-cake. Il pan di spagna ottenuto potrà essere utilizzato per un cake design da veri intenditori, giocando con altri colori da pasticciare come il giallo, il bianco, il rosso e l'arancio, uniti e miscelati con il nero in modo originale!



Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/6-ricette-per-utilizzare-il-carbone-della-calza-della-befana/>

Generato il 20/04/2025