

Come fare il carbone dolce: la ricetta per la Befana

Autore: Redazione

Data: 19 Dicembre 2019



Carbone Dolce, una ricetta molto particolare, tipica del periodo natalizio. È la più temuta tra le **leccornie** portate dalla **Befana** ma, grazie alla sua dolcezza, riesce comunque a conquistare i più [piccoli](#). Il carbone dolce, proprio grazie al suo aspetto e al suo sapore, incuriosisce i **bambini** e si fa apprezzare anche dagli adulti, che non rinunciano ad assaggiarne un pezzetto.

Fare in casa il carbone dolce è molto facile e gli ingredienti richiesti sono pochi e di semplice reperimento: vediamo insieme [come prepararlo](#).

Come fare il carbone dolce

1. Fate bollire per 10-15 minuti 80 grammi di acqua con 400 grammi di zucchero.
2. Preparate una **glassa** montando un albume e 200 grammi di zucchero a velo a cui, una volta che la glassa è pronta, aggiungerete il colorante alimentare nero in gel.
3. Mescolate a fuoco basso i due composti e lasciateli riposare per due ore in una teglia rivestita di alluminio.

4. Spezzate il tutto in modo irregolare, così da farlo somigliare il più possibile. Adesso, non dovete fare altro che aggiungerlo **nelle calze della Befana** e regalarlo ai più cattivelli!

[Buone Feste!](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/dolci-della-befana-come-fare-il-carbone-dolce/>

Generato il 05/06/2026