

## CARBÓN DULCE

### Ingredientes:

1 clara de huevo

200 gr de azúcar glas

$\frac{1}{2}$  cucharadita de zumo de limón

Colorante alimentario negro

700 gr. de azúcar

230 ml. de agua

Un molde o caja profunda, de aproximadamente

22x22 cm y forrada con papel de hornear

## **Elaboración:**

### **Para la glasa:**

En un bol poner la clara de huevo, con el limón y montar añadiendo el azúcar glass poco a poco hasta tener una preparación muy espesa, que al levantar las varillas no escurra nada. Si fuera necesario añadiríamos más azúcar glass.

De esta glasa, separar 70 gr y teñir con colorante alimentario hasta que quede muy negra.

### **Para el almíbar:**

Poner en un cazo profundo el agua y el azúcar. Llevar a ebullición hasta alcanzar los 126 °C. En ese momento añadir la glasa negra y remover bien.

La mezcla comienza a subir formando una espuma. Seguir removiendo. Volverá a bajar y en el momento que vaya a subir de nuevo, volcar rápidamente en la caja o molde.

Parecerá que se va a desbordar, pero no, se quedará frío enseguida.

## **Presentación:**

Cuando enfríe cortar en trocitos.