Lingote rogel



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el relleno

Dulce de leche repostero: 3 Partes
Claras: 6 Unidades
Dulce de leche tradicional: 1 Parte
Azucar: 350 Gramos

Para la masa

Yemas: 6 Unidades
Harina: 600 Gramos
Manteca: 120 Gramos
Huevo: 1 Unidad
Agua: 120 Centímetros cúbicos
Alcohol: 1 Chorrito Chico

Preparación de la Receta

Para la masa

- Trabajar en batidora con gancho yemas *huevo* y de a poco agregar *harina* sin dejar de amasar.
- Añadir alcohol, agua y seguir amasando.
- Incorporar *manteca* pomada en cubos y seguir amasando hasta integrar y que se forme un bollo.
- Dividir en 2 bollos y dejar reposar a temperatura ambiente por 5 minutos.
- Estirar con sobadora espolvoreando con *harina* hasta tener rectángulos de masa fina.
- Pinchar las masas con tenedor y acomodar en una placa de horno espolvoreada con *harina*.
- Cocinar a 190ª C hasta que estén suavemente doradas y crocantes.

Para el relleno

- Mezclar dulce de leche repostero con el dulce de leche tradicional.
- Untar prolijamente el dulce de leche sobre una capa de masa y tapar con otra tapa.
- Colocar dulce de leche sobre la última masa y volver a tapar.
- Repetir la operación hasta tener todas las masas apiladas con dulce de leche entre cada masa exceptuando la última masa
- Terminar con abundante merengue italiano sobre la última tapa de masa.

Para el merengue en microondas

- Mezclar en un bowl apto para microondas claras, azúcar y batir ligeramente con batidor de alambre.
- Llevar a microondas por 30 segundos, retirar y volver a mezclar.
- Volver al microondas por 30 segundos, repetir la operación de batir al salir del microondas.
- Llevar al microondas 30 segundos por cada clara.
- Transcurridos los períodos correspondientes batir con batidora de mano hasta montar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lingote-rogel