Postre Rogel



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua: 2 cdas
Azucar: 40 grs
Huevo: 1 unidad
Yemas: 160 Gramos
Alcohol: 1 cda
Harina 0000 : 400 Gramos
Manteca: 50 Gramos

Armado

Dulce de leche: c/n
Merengue italiano: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con gancho amasador trabajar *harina*, azúcar, yemas, *huevo*, agua y alcohol.
- Cuando se forme un bollo que se separe de los bordes agregar *manteca* a temperatura ambiente y continuar amasando hasta incorporar.
- Retirar de la máquina, dar forma al bollo con las manos, envolver con film y dejar reposar una noche.
- Estirar con máquina de estirar pasta lo más fina posible, pasarle la pica y cortar con ruedita cortante rectángulos de 10 x 20 cm.
- Cocinar en horno a 180° C por 8 minutos cada una de las masas.

Armado

- Colocar una base cocida y colocar dulce de leche con manga, tapar con otra masa y repetir la operación hasta obtener la altura deseada (10 pisos).
- En la superficie de la última masa colocar con manga copos de merengue italiano y quemarlos suavemente con soplete.
- Decorar con aros finos de *chocolate*.

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