

# Postre Rogel

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Agua:** 2 cdas

**Azúcar:** 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>