Rogel

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el armado

Dulce de leche: A gusto

Para el merengue suizo

Claras: 4 Unidades
Azucar: 300 Gramos
Gotas de limón: A gusto

Para la Masa

Harina 0000: 600 Gramos
Sal: 1 Cucharadita
Alcohol: 1 Cucharada
Huevos: 2 Unidades
Aceite: 50 Centímetros cúbicos
Yemas: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En batidora con lira comenzar amasando *harina*, huevos, sal, aceite, alcohol e ir agregando yemas sin dejar de amasar hasta que la masa tome cuerpo
- Terminar de amasar con las manos hasta formar un bollo.
- Tapar y dejar reposar 1 hora.
- Cortar en bollitos según la cantidad de láminas que deseen y estirar lo mas finito posible espolvoreando con *harina*.
- Cortar con una cintura circular de 24 cm todas las masas finitas estiradas.
- Pincharlas con un tenedor y cocinar en horno a 200ª C hasta tener una mínima coloración (aprox 14 minutos)

Para el merengue suizo

- Mezclar en un bowl con batidor de alambre claras y azúcar hasta homogeneizar.
- Llevar a baño maría y sin dejar de revolver trabajar hasta disolver toda el azúcar.
- Cuando no haya rastro de azúcar granulada pasar la preparación a la batidora y batir hasta que la preparación se enfríe y se haya montado el merengue.

Para el armado

- Ir apilando las tapas cocidas untando una fina cap de dulce de leche entre capa y capa.
- Sobre la última capa colocar de manera abundante el merengue.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rogel-2