

# Rogel Clásico

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Masa

**Crema de leche:** 500 c.c.

**Harina 0000:** 500 Gramos

### Merengue

**Agua:** c/n

**Azúcar:** 240 Gramos

**Claros:** 240 Gramos

### Relleno

**Dulce de leche tradicional:** 500 Gramos

**Dulce de leche repostero:** 500 Gramos

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno al máximo
- Mezclar la *harina* y la *crema* de leche en partes iguales
- Unir hasta formar un bollo liso y homogéneo
- Dejar descansar unos 15 minutos
- Fraccionar en 8/10 porciones y estirar en forma de discos muy finos.
- Llevar al horno en una placa con *harina* previamente pinchando la masa por 8 minutos

### Merengue

- Calentar en una olla agua y azúcar hasta formar un *almíbar*
- Batir las claras paralelamente hasta montar a punto nieve
- Unir en forma de hilo el *almíbar* hasta que la preparación tome temperatura ambiente

- Montar el rogel con dulce de leche y cubrir con el merengue

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rojel-clasico>