Rogel



Ingredientes

Masa

Yemas: 12 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Dulce de leche: Cantidad necesaria
Agua: 1 Vaso
Manteca: 150 g
Harina: Cantidad necesaria

Merengue Italiano

Claras de huevo: 1 Taza
Azucar: 2 Vasos

Preparación de la Receta

Masa

- Derretir la *manteca* con el agua
- Aparte en la batidora con el gancho para amasar colocar las yemas, los huevos y la pizca de sal
- Agregar el agua y la *manteca*, incorporar *harina* de a poco hasta que se forma una masa que se desprenda de los bordes
- Terminar la masa en la mesada y hacer pequeños bollitos
- Estirarlos sobre una fuente redonda, pincharlos con un tenedor y colocarlos en el horno precalentado y fuerte por 6 a 10 minutos.

Merengue

- Hacer un *almíbar* con el azúcar cubierto de agua
- Cocinar hasta punto bolita blanda e incorporarlo en forma de hilo sobre las claras batidas

- Batir todo hasta que se enfríe.

Armado

- Intercalar las capas de masa con dulce de leche y terminar con el merengue italiano.

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