

# Rogel



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/rogel>

## Preparación

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. Para hacer el merengue italiano, realizar 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. Para el armado, intercalar las capas de masa con dulce de leche y terminar con el merengue italiano.



## Ingredientes

- 1 vaso/s Agua
- 12 Yemas de huevo
- 2 Huevos
- 1 kgrs. Dulce de leche
- 150 gramo/s Manteca
- Cantidad Necesaria de Harina
- 1-1/2 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Clara de huevo
- 1 cantidad mínima Sal

## Categorías

Cumpleaños, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces