

Rogel

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Dulce de leche

Harina repostería

1 Huevos

75 gr Mantequilla - derretida con 1/2 vaso de agua (enfriar)

Merengue italiano

6 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Mezclar con una cuchara y luego ir agregando harina la que vaya absorbiendo, cantidad necesaria como para formar una masa que se desprenda del bol. Amasar hasta que quede bien lisa y tierna. Formar un bollo alargado, como el de la foto, envolver en papel film y llevar a descansar a la heladera de un día para otro. Ir cortando círculos de 2 cm. de espesor, hacer el mismo procedimiento que la pasta, "empolvar con harina" e ir estirando hasta afinarla. Cortar rectángulos iguales, de 28 x 12 cm., emparejar los bordes y "picar" (pinchar) con el aparato especial y sino con un tenedor toda la superficie de c/u para que no se infle durante la cocción..., acomodar en una placa de a dos y llevar al horno bien fuerte, cuando comienza a dorar, darlo vuelta para terminar la cocción. Controlando que no se quemen!!!, continuar hasta formar entre 8 y 10 pisos, ir apilándolos, guardar en una bolsa hasta el momento del armado. Cada capa mide 28 x 12 cm. y salieron 11 pisos

Armado: Esparcir en el centro de la bandeja una cucharada gorda de dulce de leche, apoyar el primero y presionar suavemente para que se pegue al piso y no se mueva, comenzar a espatular cada capa con dulce de leche..., apoyar otra, aplastar un poco, con cuidado porque son muy frágiles, volver a espatular con dulce de leche... y así hasta la última, en éste salieron 11 pisos, la cubierta de la última se deja para cubrir con merengue. Para hacer rogelitos..., con un cortapastas redondo cortar círculos de unos 4cm. de diámetro, "picarlos" (pincharlos) y hornear..., rellenar con dulce de leche cada piso...

Todos los recortes los junté y los volví a pasar por la máquina... y salió este chiquito.