

Rogel

Ingredientes

Crema de leche	200 gr.
Harina	200 gr.
Vainilla <i>Emeth</i>	c/n

Elaboración

Mezclar en un recipiente todos los ingredientes hasta que se unan bien.
Darle 15 vueltas en sobadora o realizar la operación con un palote (si la masa se contrae al amasarla, esperar unos minutos y repetir el procedimiento)
Dejarla descansar durante 5 minutos, luego estirar a 1 ó 2 mm de espesor.
Picar la masa y cortar discos de 20 cm de diámetro.
Cocinar a 190 °C durante 8 á 10 minutos.
Pegar con dulce de leche *Emeth* 5 ó 6 tapas encimándolas una sobre otra.
Luego decorar con merengue suizo.

Merengue Suizo

Ingredientes

Azúcar	400 gr.
Claras	6 y 1/2

Elaboración del merengue suizo

Colocar en un recipiente el azúcar y las claras.
Calentar sobre fuego mediano revolviendo constantemente con batidor para evitar que se queme, hasta alcanzar los 55° ó 60°C aproximadamente.
Luego batir hasta que quede bien sostenido.