

## INGREDIENTES

- Rinde para 20 porciones.

### **Masa:**

- - 200 g de manteca/mantequilla.
- - 1kg + 140 g/8 tazas + 2 cdas. de harina.
- - 12 yemas.
- - 2 huevos.
- - 180 cc / 3/4 taza de agua.

### **Relleno:**

- - 2 kg + 200 g de dulce de leche.

### **Merengue italiano:**

- - 400 g / 2 tazas de azúcar.
- - 240 cc / 1 taza de agua.
- - 250 cc / 1 taza de claras de huevo / 6 claras.
- Para que el merengue italiano salga perfecto, lo más recomendable es usar un termómetro para pastelería..



## PROCEDIMIENTO:

### **Masa:**

1. En un recipiente no metálico, colocar 150 gramos de la manteca, cubrirla con papel plástico transparente y derretirla en el microondas, a intervalos de 30 segundos, revolviendo entre uno y otro, sin que hierva. Dejar enfriar.
2. Colocar toda la harina sobre la mesada. Hacer un hueco en el centro y poner las yemas y los huevos, la manteca derretida y el agua. Con ambas manos.
3. Empezar a mezclar los líquidos con la harina desde el centro hacia afuera, poco a poco, incorporando más y más harina, sin desarmar el borde hasta el final para que no se derrame el líquido.
4. Una vez integrados todos los ingredientes, amasar bien y, cada tanto, alzar la masa y dejarla caer de golpe contra la mesada, para "despertar" el gluten de la harina. La masa no debe quedar ni muy seca ni muy húmeda, pero si blanda, para poder estirla bien.
5. Hacer un bollo liso, cubrirlo con papel plástico transparente y dejarlo descansar 15 minutos antes de preparar las capas del Rogel.
6. Encender el horno a temperatura moderada (180 °C).
7. Hacer rodar el bollo de masa, dándole forma de cilindro y, con una espátula

cortante, dividirlo en 16 partes iguales (primero por la mitad y luego en 8 cada una).

8. Con cada parte hacer un bollito redondo y mantenerlos juntos sobre la mesada, cubiertos con papel plástico transparente, para que no se sequen mientras se van estirando.

9. Y horneando uno por uno.

10. Derretir los restantes 50 gramos de manteca en el microondas, cubierta con un papel plástico transparente, unos pocos segundos.

11. Tomar una (o 2 o 3 si tenemos) lata o base de molde redondo, de 25 cm de diámetro, pintarla con un poco de manteca derretida y colocar un bollito. Con las manos o con ayuda de un rodillo enharinado, estirar la masa sobre la lata hasta el borde.

11. Pincharla con un tenedor para que no se formen globos. Llevar al horno durante 5-7 minutos o hasta que la masa esté seca y apenas dorada (puede encogerse hasta 2 cm).

12. Sacar la primera capa y deslizarla en una bandeja. Repetir la operación con el resto de los bollos y apilar las capas horneadas antes de rellenar. Dejarlas enfriar antes de apilarlas. Para evitar que se humedezcan. (Si trabajamos con más latas, se pueden ir preparando otras capas afuera mientras hay una en el horno).

#### Relleno:

1. Tomar la fuente en la que se servirá la torta y untarla en el centro con 2 cucharadas de dulce de leche.

2. Apoyar la primera capa y untarla con 2 y 1/2 cucharadas de dulce de leche, hasta el borde. Debe quedar con una lámina de dulce de leche como si fuera una galletita.

3. Repetir el procedimiento con el resto de las capas.

#### Merengue italiano:

1. Colocar las claras en el bol para batirlas y poner el azúcar con el agua en una cacerola. Llevar a fuego moderado. Cuando el almíbar comience a hervir, es el momento de empezar a batir las claras a máxima velocidad.

2. Mientras tanto, dejar hervir el almíbar hasta el punto "bolita blanda". Si se controla con termómetro es lo mejor, debe llegar a los 118 °C, o bien se puede sacar un poco con una cucharita, dejar caer una gota sobre la mesada y, tomándola con los dedos pulgar e índice, ver si se arma la bolita blanda. En ese punto estará listo el almíbar.

3. Con las claras ya bien montadas, y sin dejar de batirlas, volcar el almíbar muy de a poco, en forma de hilo. Seguir batiendo durante 25-30 minutos o hasta que el merengue haya enfriado totalmente y al tocar el bol se sienta tibio, casi a temperatura ambiente. Con una espátula, hacerle "la peluca" de merengue a la torta, cubriendo solo la última capa.