

# Rogel



## Ingredientes:

- 300 gr de harina 000
- 300 gr de crema de leche
- 1 cdita de sal
- Los extras: dulce de leche repostero, dulce de leche tradicional, merengue italiano.

## Preparación:

Mezclar la harina, la sal y la crema hasta formar una masa. Llevar envuelta a la heladera para que el gluten relaje e hidrate bien la harina. Si es de una día para otro, mucho mejor será el resultado.

Para estirar los discos, hay quienes dividen la masa en tantas partes iguales como discos deseen obtener, o quienes (como yo) preferimos estirar bien la masa y cortar los discos con cortante. Podés hacer lo que mas fácil te resulte. Los expertos dicen que el rogel lleva 8 capas de discos. Yo le pongo algunos más...

Una vez que tengas los discos los vas a colocar en placas y vas a hornear a 180 grados por 10/12 min (depende si te gustan banquitos o más bien dorados).

Para rellenarlo, lo vas a hacer con mucho cuidado, con la mezcla de los dulces.

Por último cubrir y decorar con el merengue italiano.

Pier 