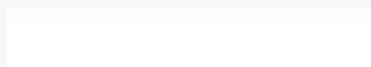




Rogel individual

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Prepará el clásico rogel en presentación individual individuales, rellenas de dulce de leche ilolay.



Complejidad



Intermedio

Tiempo



30-60 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Manteca
Clásico

INGREDIENTES

- 1 cda Alcohol puro
- 50 cm3 Agua
- 2 Yemas de huevo
- 40 gr Manteca
- Jugo de limón
- Dulce de leche
- 1 Clara de huevo
- 150 gr Azúcar
- Sal
- 200 gr Harina
- 200 gr Azúcar impalpable

PREPARACIÓN

1. Tamizar la harina y formar una corona.
2. Colocar en el centro el resto de los ingredientes e integrar hasta formar una masa lisa y homogénea.
3. Cubrir con papel film y descansar 30 minutos. Luego estirar hasta lograr un espesor de 3mm.
4. Cortar tapas redondas de 8cm, pinchar con tenedor y cocinar en horno a 200 grados hasta que empiecen a tomar color.
5. Retirar y dejar enfriar sobre rejilla.
Untar las tapas con dulce de leche y unir las de a dos para formar el alfajor.
6. Para el baño batir la clara con el azúcar impalpable y el jugo hasta integrar (debe quedar espesa).
7. Por otro lado hervir el agua con el azúcar por 5 minutos y unir ambas preparaciones con un batidor de mano.
8. Bañar los alfajores sobre rejilla y dejar orear.