



Ingredientes

1 taza de Harina Leudante Cañuelas
3 yemas
1 huevo
1 cucharada de alcohol
1 cucharadita de sal
Agua c/n
Dulce de leche c/n

Merengue:

3 claras
240 grs. de azúcar
60 cc de agua

Preparación

Colocá la harina sobre la mesada y agregar la sal por los bordes, en el centro agregá las yemas, el huevo, el alcohol e ir amasando del centro hacia los costados.

Agregá agua a medida que necesites para integrar.

Amasá hasta formar un bollo liso y homogéneo.

Dividí la masa en cinco partes iguales y dejá descansar por 20 minutos tapado.

Estirá con palote uno de los bollitos dándole forma circular y colocalo sobre una placa limpia. Pinchá con tenedor y llévalo al horno hasta que dore apenas y este crocante.

Hacé lo mismo con el resto de los bollos; sino podés estirar toda la masa junta y cortar los discos.

Para el merengue, hacé un almíbar colocando el azúcar con el agua en una cacerolita y llevala al fuego. Cuando haga burbujas lentas y este espeso, ya está listo. En una bowl limpio y seco batí las claras con una pizca de sal, y comencé a agregar lentamente y en forma de hilo el almíbar, sin dejar de batir.

Una vez que volcaste todo el almíbar, seguí batiendo hasta que las paredes del bowl hayan bajado la temperatura.

Rellená las capas con dulce de leche repostero y terminá con merengue por encima.

12 porciones

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 minutos

Tip: Otra opción es intercalar dulce de leche y nutella.

