

Cupcakes Boston Cream



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** anina 1988



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- *Victoria sponge cake:*
 - 115 g de harina de repostería
 - 110 g de mantequilla
 - 2 huevos
 - 110 g de azúcar
 - 30 ml de leche
 - 1/2 cucharadita de levadura
 - 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
 - *Crema pastelera:*
 - 120 ml de leche
 - 130 ml de nata
 - 3 yemas
 - 60 g de azúcar
 - 1 cucharadita de esencia de vainilla
 - 25 g de maicena
 - *Cobertura de chocolate:*
 - 100 g de chocolate
 - 10 g de mantequilla
 - 100 ml de nata
-

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180 °. *Victoria sponge cake:* Batimos la mantequilla con el azúcar hasta lograr una crema. Añadimos la esencia de vainilla y los huevos, de uno en uno, y batiendo bien. Incorporamos la harina y la levadura tamizadas alternando con la leche. Colocamos la masa en cápsulas de muffin y horneamos 20 minutos. *Crema pastelera:* Mezclamos la maicena con el azúcar y las yemas. Ponemos la leche a calentar y cuando hierva la volcamos sobre la mezcla anterior, removiendo sin parar para que no se formen grumos. Lo devolvemos todo al cazo y cocinamos unos minutos a fuego moderado sin dejar de remover. Retiramos e incorporamos la esencia de vainilla. Dejamos templar y lo colocamos en la manga pastelera para decorar los cupcakes. *Cobertura de chocolate:* Calentamos la nata, sin que llegue a hervir y retiramos del fuego. Incorporamos el chocolate y mezclamos bien. Añadimos la mantequilla, removemos bien y bañamos los cupcakes.