

## Cupcakes Boston Cream



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Patricia Krause



**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.