# Recetas con historia: Bocaditos de nata por la Señora Budrow

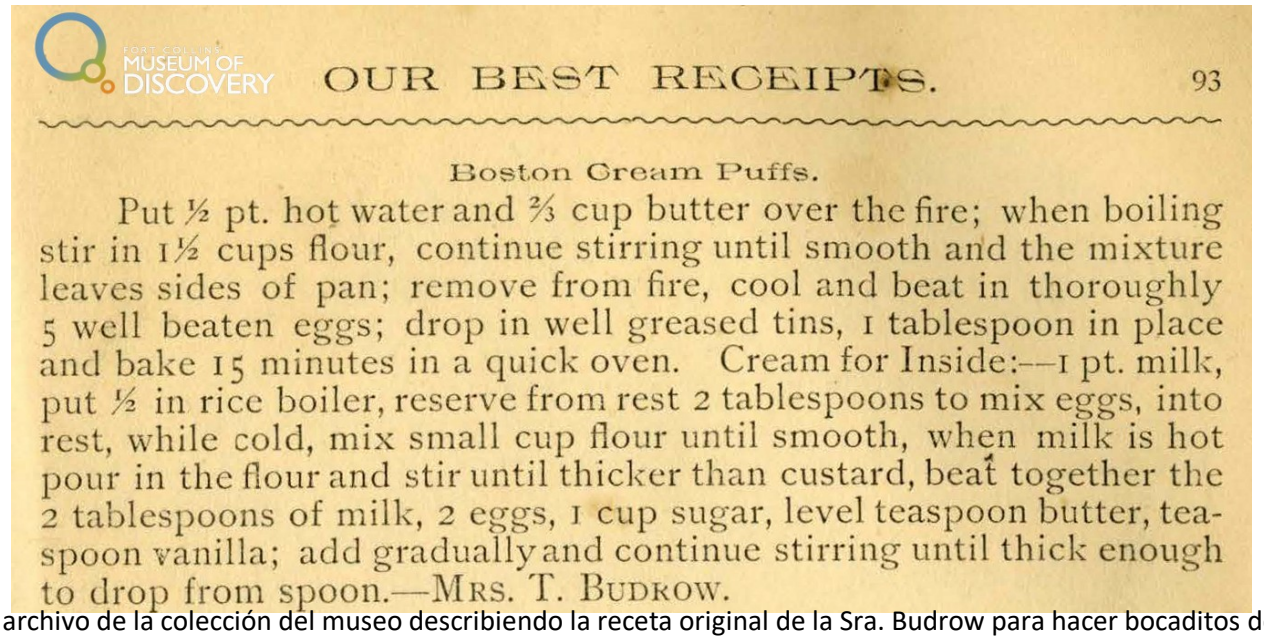
La receta para bocaditos de nata, de crema, o *"boston cream puffs"* de la Sra. Budrow, se descubrieron en un libro de cocina titulado *Our Best Receipts (Nuestros mejores recibos).* Las mujeres de la primera iglesia baptista de Fort Collins, Colorado, publicaron este libro en el año de 1896, y está compuesto de recetas desarrolladas por la población local, y también de anuncios para mercados, medicinas, y artículos de tocador. También contiene información sobre el Colegio Universitario de Agricultura de Fort Collins –mejor conocido hoy en día como Colorado State University, o CSU.

Lee sobre Caroline Budrow y, con la ayuda de un adulto, ¡prueba su receta!

Un archivo de la colección del museo describiendo el libro *Our Best Receipts* (Nuestros mejores recibos), publicado en 1896 por la primera iglesia baptista de Fort Collins.

# La historia de la Sra. Budrow y su receta de los bocaditos de nata

Caroline (Carrie) Gamble se casó con James Theodore Budrow en 1882 y vivieron en Fort Collins por muchos años. Durante este tiempo, James fue un empleado del condado y también trabajó en el negocio inmobiliario. Tuvieron tres hijos y eventualmente se mudaron a Hollywood, California, donde fueron los administradores de un complejo de apartamentos. Caroline falleció en el año de 1940 en California, y James en 1943 en Pennsylvania. Carrie estuvo muy involucrada en el *Columbian Club* (un club para mujeres) y en otros asuntos cívicos en Fort Collins. Era a menudo mencionada entre las páginas de sociales en periódicos antiguos locales; usualmente estaba entreteniendo invitados o asistiendo a banquetes.



OUR BEST RECEIPTS. 93

Boston Cream Puffs.

Put ½ pt. hot water and ⅔ cup butter over the fire; when boiling stir in 1½ cups flour, continue stirring until smooth and the mixture leaves sides of pan; remove from fire, cool and beat in thoroughly 5 well beaten eggs; drop in well greased tins, 1 tablespoon in place and bake 15 minutes in a quick oven. Cream for Inside:—1 pt. milk, put ½ in rice boiler, reserve from rest 2 tablespoons to mix eggs, into rest, while cold, mix small cup flour until smooth, when milk is hot pour in the flour and stir until thicker than custard, beat together the 2 tablespoons of milk, 2 eggs, 1 cup sugar, level teaspoon butter, teaspoon vanilla; add gradually and continue stirring until thick enough to drop from spoon.—Mrs. T. Budrow.

Un archivo de la colección del museo describiendo la receta original de la Sra. Budrow para hacer bocaditos de nata.

# Receta original para hacer bocaditos de nata por la Sra. Budrow:

Para hacer la masa:

Pon a calentar **1 taza de agua** junto con **2/3 tazas de mantequilla**. Cuando estén hirviendo, agrégale **1 ½ tazas de harina de trigo** y mezcla. Continúa mezclando hasta que se convierta en una masa uniforme y no se pegue a los lados de la olla. Retírala de la estufa y déjala enfriar. Agrégale **5 huevos batidos** y mezcla hasta que estén completamente incorporados en la masa. Haz unas bolitas y colócalas sobre una bandeja bien engrasada. Hornea por unos 15 minutos a 190ºC (375ºF). *

Para hacer la nata:

La nata o crema requiere **2 tazas de leche**. Pon a calentar la mitad de la leche, y reserva 2 cucharadas de esta para agregárselas a los huevos. Obtén **una taza pequeña de harina**, y viértela sobre la leche caliente, revolviendo hasta que la mezcla esté más densa que una crema. Aparte, bate **2 cucharadas de leche** con **2 huevos, 1 taza de azúcar, una cucharadita de mantequilla, y una cucharadita de vainilla**. Agrega gradualmente a la crema y continúa mezclando hasta que vuelvas a conseguir una textura cremosa.

Cuando enfríe, rellena el pan horneado con nata, ¡y disfruta!

Crédito de fotografía: https://unpellizcodecanela.blogspot.com/2015/05/profiteroles-lionesas-bocaditos-de-nata.html

*En esos tiempos, muy pocas estufas eran completamente eléctricas, y por lo tanto no tenían indicadores de temperatura. Estas estufas quemaban madera, y solo panaderos experimentados podrían adivinar la temperatura correcta para hornear. La temperatura de un horno "rápido" o *quick oven,* como se les solía llamar, se encuentra entre los 190ºC (375ºF) y los 230ºC (450ºF).