

Terrina de Chocolate com Rúcula Selvagem

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

6 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de preparação: 30 minutos mais o tempo do frio

Ingredientes:

- 1 embalagem de rúcula selvagem da VITACRESS;
- 400 g de chocolate em barra;
- 125 g de amêndoa moída;
- 1 colher (de sopa) de raspa de laranja;
- 150 g de manteiga a temperatura ambiente;
- 2 dl de natas;
- 40 g de açúcar em pó;
- Papel vegetal.

Preparação:

Corte a rúcula em pedacinhos com a ajuda de uma tesoura. Parta o chocolate em pedaços, deite num recipiente, junte a manteiga e leve a derreter em banho maria. Depois de derretido, retire, mexa bem e deixe arrefecer. Bata as natas em chantily com o açúcar. Junte ao chocolate a amêndoa, a raspa da laranja e mexa junte o chantilly e misture bem. Junte a rúcula e mexa delicadamente. Deite a mistura para uma forma forrada com papel vegetal e leve ao frio até solidificar. Retire e desenforme. Retire o papel e sirva decorado a gosto.

