

## Trufas de Rúcula

**VITACRESS**

*Naturalmente nutritivo!*

20 Unidades

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 1 hora

### **Ingredientes:**

300 g de chocolate em barra;

100 g de cacau em pó;

100 g de Rúcula VITACRESS;

40 g de manteiga à temperatura ambiente;

8 colheres (de sopa) de natas;

1 colher (de sopa) de Vinho do Porto.



### **Preparação:**

Leve ao lume as natas, deixe ferver, retire do lume, junte o chocolate partido em pedaços e deixe repousar durante 10 minutos. Mexa a mistura do chocolate até ficar um creme liso e junte a manteiga, aos poucos e mexendo sempre. Adicione o Vinho do Porto e a Rúcula VITACRESS cortada em pedacinhos com uma tesoura e misture bem. Leve ao frio até ficar com uma consistência que se possa moldar. Depois molde pequenas bolinhas com a mistura, passe-as pelo cacau em pó e leve-as ao frio até ao momento de servir.