

## Trufas de Rúcula

**VITACRESS**™

*Lo mejor en brotes tiernos™*

1 hora  
Fácil  
Económico

20 UNIDADES

### **Ingredientes:**

300 g de chocolate en barra

100 g de cacao en polvo

100 g de Rúcula VITACRESS

40 g de mantequilla a temperatura ambiente

8 cucharadas sopera de nata

1 cucharada sopera de  
Vino de Oporto



### **Preparación:**

Deje hervir las natas, retire del fuego, añada el chocolate partido en pedazos y deje reposar durante 10 minutos.

Mezcle bien hasta que quede una crema y añada la mantequilla, poco a poco y mezclando siempre. Añada el vino de Oporto y la Rúcula VITACRESS cortada en trozos con unas tijeras y mezcle bien. Deje que se enfríe hasta que quede una consistencia que se pueda modelar.

Después haga pequeñas bolas con la mezcla, pase por el cacao en polvo y deje que se enfríe hasta el momento de servir.