

Szarlotkowa kanapka

Pyszna przekąska z jabłkiem

🍴 Ilość porcji: 4

🕒 Czas przygotowania: 10 min

Składniki

- 1/2 szklanki serka mascarpone
- 2 łyżeczki miodu
- 4 łyżki masła, temperatura pokojowa
- 8 kromek chleba z rodzynkami
- 1 jędrne jabłko, wydrążone i cienko pokrojone
- 2 łyżki stołowe jasnego brązowego cukru
-



Wykonanie:

W małej misce ubij mascarpone i miód razem, aż będą dobrze połączone i puszyste.

Rozgrzej opiekacz do panini do średniej temperatury.

Dla każdej kanapki Rozsmaruj masło na dwóch kromkach chleba, aby nadać smak zewnętrznej części kanapki. Odwróć obie kromki chleba i rozprowadź na nich po 1 łyżce słodzonego mascarpone. Na jedną kromkę chleba połóż warstwę jabłek i zamknij kanapkę drugą kromką, posmarowaną masłem stroną do góry. Posyp brązowym cukrem na wierzchu.

Grilluj dwa panini naraz, z zamkniętą pokrywą, aż nadzienie się podgrzeje, a chleb będzie tostowy, ze słodką skórką, 3 do 5 minut.