

Test kuhinja: Philips Saeco minuto i espresso muffins

Kad sam dobila upit da li bi željela dobiti na probu ovaj aparat bila sam izvan sebe jer sam oduvijek doma željela imati aparat za kavu. I sad kad ga napokon imam bit ?e teško odvojiti se od njega.

Od trenutka kad sam otpakirala [Philips Saeco Minuto](#), do prve kave prošlo je možda cca 10 minuta. Vrlo je pregledan, upute su jasne a najbolje od svega sam se ?isti se sam kod svakog paljenja i za to mu treba samo par minuta.

ugodno me iznenadilo da nije na patrone ve? ubacite u njega kavu u zrnu te on za svaku šalicu izmelje svježu kavu. I to se itetako osjeti. Uz prvi espresso koji moj B. jako voli piti napravila sam jednostavne muffine koji su gotovi brzo kao i Saeco kava :)

Više informacija o aparatu možete na?i na ovim linkovima:

http://bit.ly/minuto_hr i http://bit.ly/philips_hr



Sastojci za muffin:

250 g brašna

170 g še?era

100 ml Saeco espressa

žli?ica praška za pecivo

prstohvat soli

113 g maslaca, rastopljenog

1 jaje

ekstrakt vanilije



Pe?nicu zagrijati na 180 stupnjeva. pripremiti 10 košarica za muffine.

Skuhati espresso i pustiti da se malo ohladi. Maslac rastopiti i pustiti da malo ohladi.

Pomiješati sve suhe sastojke pa dodati maslac, kavu, jaje i ekstrakt vanilije. dobro promiješati i puniti košarice 3/4.



Peći na 180 stupnjeva cca 18-20 minuta ali probati žažkalicom da li je gotovo.

Jesti toplo uz šalicu espressa ili uzeti na posao pa riješite i kavu i doručak odjednom :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Više informacija o aparatu možete na?i na ovim linkovima:

http://bit.ly/minuto_hr i http://bit.ly/philips_hr