

Flan de tomillo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 46 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El tomillo contiene timol, que es un antiséptico que se puede usar para uso interno o también para uso externo, por ejemplo, para curar un orzuelo.

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír a 151° durante 10 minutos y meta la leche, el tomillo y el azúcar en la Chef Plus Induction.
2. Cuando rompa a hervir, cancele, deje reposar 5 minutos y pase la preparación por un colador fino.
3. A continuación bata los huevos y mézclelos con la leche tibia y la vainilla.

4. Cubra con caramelo líquido el fondo del molde y vierta la mezcla dentro. Selle bien con papel de aluminio.
5. Vierta 2 medidas de agua en la cubeta y meta el molde.
6. Cierre la tapa y programe el menú Postres.
7. Deje enfriar en la nevera antes de desmoldar.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.