

ขนมปุยฝ้าย

ส่วนผสม

1. แป้งบัวแดง	200	กรัม
2. ผงฟู	3	กรัม
3. ไข่ไก่ (เบอร์ 2 2 ฟอง)	100	กรัม
4. น้ำตาลทราย	175	กรัม
5. S.P. (เอสพี)	10	กรัม
6. น้ำเปล่า	100	กรัม
7. นมข้นจืด (คาร์เนชั่น)	50	กรัม
8. น้ำมะนาว	4	กรัม
9. กลิ่นมะลิหรืออบเชย	½	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งผงฟูเข้าด้วยกัน
2. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย S.P. และน้ำ โดยใช้หัวตีลูกตะกร้อด้วยความเร็วสูง ตีจนขึ้นขาว
3. เติมส่วนผสมเอาแป้งลงไป ด้วยความเร็วต่ำ เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้วใส่ นมสด กลิ่นมะลิ และน้ำมะนาว ตีให้เข้ากัน แบ่งผสมสีตามชอบ
4. เทขนมใส่พิมพ์ด้วยกระดาษ นำไปนึ่งประมาณ 15 นาทีจึงสุก

หมายเหตุ

ควรเติมน้ำให้เดือดก่อนจึงนำขนมลงนึ่งแล้วหรีไฟให้อ่อน (ลักษณะน้ำปุดๆ)