**ปุยฝ้ายฟักทอง**

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก 275 g

2. ผงฟู 1 ½ ช้อนชา

3. เบคกิ้งโซดา 1 ½ ช้อนชา

4. ฟักทองนึ่งสุก 350 g

5. น้ำตาลมะพร้าว 50 g

6. น้ำตาลทราย 175 g

7. เกลือ ½ ช้อนชา

8. ไข่แดง 4 ฟอง

9. นมสด 100 กรัม

10. น้ำมส้มสายชู 10 กรัม

11. น้ำมันถั่วเหลือง 125 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เบคกิ้งโซดาให้เข้ากัน

2. ผสม ฟักทองนึ่ง น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว เกลือ ขยำให้เข้ากันแล้วตีด้วยความเร็วสูง 15 นาที แล้วเติมไข่แดงตีต่ออีก 5 นาที

3. ใส่นมสด น้ำส้มสายชู ตีพอเข้ากันด้วยความเร็วต่ำ จากนั้นนำแป้งมาตะล่อมสลับกับน้ำมัน(จบด้วยแป้ง)

4. พักแป้ง 5 นาที แล้ว ตักใส่ด้วยจีบที่ลองด้วยถ้วยกระดาษ นึ่งน้ำเดือดไฟแรง 15 นาที หรือจนขนมสุก

**ปุยฝ้ายกล้วยหอม**

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก 275 g

2. ผงฟู 1 ½ ช้อนชา

3. เบคกิ้งโซดา 1 ½ ช้อนชา

4. กล้วยหอมสุกจัด 350 g

5. น้ำตาลมะพร้าว 50 g

6. น้ำตาลทราย 175 g

7. เกลือ ½ ช้อนชา

8. ไข่แดง 4 ฟอง

9. นมสด 100 กรัม

10. น้ำมส้มสายชู 10 กรัม

11. น้ำมันถั่วเหลือง 125 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เบคกิ้งโซดาให้เข้ากัน

2. ผสม กล้วยหอม น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว เกลือ ขยำให้เข้ากันแล้วตีด้วยความเร็วสูง 15 นาที แล้วเติมไข่แดงตีต่ออีก 5 นาที

3. ใส่นมสด น้ำส้มสายชู ตีพอเข้ากันด้วยความเร็วต่ำ จากนั้นนำแป้งมาตะล่อมสลับกับน้ำมัน(จบด้วยแป้ง)

4. พักแป้ง 5 นาที แล้ว ตักใส่ด้วยจีบที่ลองด้วยถ้วยกระดาษ นึ่งน้ำเดือดไฟแรง 15 นาที หรือจนขนมสุก

**ปุยฝ้ายไฮโซ**

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก 450 g

ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนชา

ไข่ไก่ 5 ฟอง

น้ำ 250 g  
 น้ำตาลทราย 450 g   
 สีผสมอาหาร  
 กลิ่นมะลิ

2. sp 25 กรัม

3. น้ำขนจืด 125 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู ให้เข้ากัน

2.ใส่ส่วนผสมที่ 1 ลงในอ่าง ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากันหยุดปาดตีต่อความเร็วสูง 5 นาที

3. เติม sp ตีต่อความเร็วสูงสุด 3 นาที

4. ลดความเร็วต่ำ เติมส่วนผสม 3 จนเข้ากันดี

5. ตักหยอดใส่ถ้วยกระดาษ ได้ 40 ถ้วย นึ่งไฟแรง ประมาณ 15 นาที