



สังขยาฟักทอง

ส่วนผสม (สำหรับ 5-6 ที่)

- ฟักทองขนาดเล็ก 1 ลูก
- แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- กะทิ $\frac{1}{2}$ ถ้วย
- น้ำตาลปี๊บ $\frac{1}{4}$ ถ้วย
- เกลือป่น $\frac{1}{8}$ ช้อนชา

วิธีทำ

1. ตีไข่ให้เข้ากัน ใส่กะทิ แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปี๊บ และเกลือลงผสมให้เข้ากัน กรองผ่านกระชอนตาถี่จนได้เนื้อเนียน พักไว้
2. เจาะหัวฟักทองออก ใช้ช้อนคว้านเมล็ดด้านในออกจนหมด นำไปล้างน้ำให้สะอาด พักไว้
3. เทส่วนผสมข้อแรกให้เต็มฟักทองที่เตรียมไว้ จากนั้นนำไปนึ่งในลังถึงด้วยไฟกลางค่อนข้างแรงนาน 25-35 นาที ยกออกจากเตา พักให้เย็น
4. ตัดเป็นชิ้นตามชอบ จัดใส่จานเสิร์ฟ รับประทานได้ทันที

