

## サーターアングギー ~2022 沖縄の揚げ菓子

材料(10個分)

卵 1個  
砂糖(または黒砂糖) 50g  
サラダオイル 大さじ1  
小麦粉 120g  
ベーキングパウダー 小さじ1  
揚げ油 適量



- ① ボウルに卵と砂糖を入れて泡たて器で良く混ぜ、小麦粉とベーキングパウダーをあわせたものをふるい入れます。
- ② ていねいに混ぜ合わせて30分ほどねかせます。
- ③ 休ませた生地を手で油をつけて10等分に丸めます。
- ④ 150℃に温めておいた揚げ油に③の丸めた生地を落とし、しばらくそのままにしておくと浮き上がってきます。生地表面に割れ目ができて開いてきますので火をやや強めてこんがりとした揚げ色がついたら取り出します。
- ⑤ 揚げたてもおいしいのですが、常温で日持ちするので一度にまとめて揚げておいてもいいでしょう。