

# サーターアンダギー

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 休ませた生地を手に油をつけて 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。 生地の上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。



Uchi no Uchi  
料理セミナー

