

手作りサーターアンダギー



材料名 (4 人分) g

・ 小麦粉	24	g
・ ホットケーキMix	24	g
・ 卵	16	g
・ 三温糖	8	g
・ 粉末黒糖	8	g
・ サラダ油	小さじ1/4	
・ 揚げ油	適量	
・		

作り方

下準備

小麦粉、ホットケーキMixはあわせてふるっておく

ボールに三温糖、粉末黒糖、サラダ油を入れ、泡だて器で油がなじむまで混ぜる

に溶き卵を混ぜる。分離しないよう、2～3回に分けて入れる

に小麦粉とホットケーキMixを入れ、ダマが無くなるまで混ぜ合わせる

(時間があれば、生地を30分冷蔵庫で寝かせる)

生地をピンポン玉小位に丸め、150度の油で約5分揚げる

(自然にひっくり返るので、裏返す必要なし)

(外側から気泡が出なくなれば中に火が通っている)

デザート



ひとくちメモ

サーターアンダギーは、花の蕾が開くような形をした沖縄の伝統的な揚げ菓子です。給食センターでは、作る量が多いので小麦粉とホットケーキMixを半量ずつ使用しますが、家庭で作る場合は全て小麦粉を使用するとより素朴な味になります。全て小麦粉を使用する場合は、ベーキングパウダーを加え(上記の量では1g)、砂糖の量も少し増やすと美味しくできます

