

# サーターアンダギー

沖縄料理 デザート

## 材料 (作りやすい分量)

卵	2個
黒砂糖	90g
薄力粉	250g
ベーキングパウダー	小さじ2
バター	大さじ1
揚げ油	適量



## 作り方

1. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせ、ふるっておく。
2. ボウルに卵、黒砂糖を入れ、泡だて器で混ぜ合わせる。
3. 2に粉を加えてゴムべらで軽く混ぜ溶かしバターをたし、混ぜ合わせる。
4. 2本のスプーンを使い、ゴルフボールぐらいの大きさにして、揚げ油できつね色になるまで揚げる。

✖️「サーター」は砂糖、「アンダギー」は「アンダ(油)」+「アギー(揚げ)」という意味です。

所要時間	30分
主な調理器具	揚げ油用鍋