サーターアンダギー



調理時間	約15分
カロリー	194kcal(1個分)

材料	(10個分)
小麦粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ2/3
卵	2個
砂糖	80g
サラダ油	大さじ1
揚げ油	適量

作り方

1. 小麦粉、ベーキングパウダーは合わせてふるう。
2. ボウルに卵、砂糖を入れ、泡立てないようトロリとなるまで混ぜる。
3. (1)を加え、八分通り混ざったらサラダ油を加え、全体にサックリと混ぜ合わせ、冷蔵庫で30分ほどねかせる。
4. (3)を3～4に丸める。
5. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して200℃に設定する。(4)を表面が割れるまで3分ほど揚げる。

沖縄の定番スイーツ。夏のおやつにおすすめ。