

## サーターアンダギー

**調理時間****カロリー**

約15分

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、泡立てないように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。