



黒糖サーターアンダギー



【材 料】

薄力粉・・・150g
ベーキングパウダー・・・小さじ1
たまご・・・1個
黒糖・・・70g
サラダ油・・・小さじ1

POINT

低温でゆっくり揚げる
とサクッとできます。

【作り方】 所要時間：15分

- ① たまご、黒糖をボールに入れ、泡立て器で混ぜたらサラダ油を入れ混ぜる
- ② 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて①にふるい入れたらヘラで切るようにさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ ②をピンポン玉サイズに丸めたら 160° に温めた油で全体がキツネ色になり生地がはじけるまであげる
- ④ ③の油を切って完成です

