

♪今日のおすすめレシピ ＊サーターアンダギー＊

○材料(8個分)

- 小麦粉 …120g
- ベーキングパウダー …1.6g
- 卵 …1個
- 砂糖 …50g
- 油 …大さじ1
- 揚げ油 …適量

○作り方

1. 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう
2. 卵と砂糖を混ぜ合わせ①を加えて混ぜる
3. ②に油を加え混ぜ合わせる
4. ③の生地を8等分に丸め 160℃位の低温で中心に火が通るまで(表面が割れるくらいまで)揚げる

*沖縄の代表的なおやつです。

「サーター」は「砂糖」

「アンダ(油)」+「アギー(揚げ)」で「揚げる」

を意味するそうです。