

サーターアンダギー（8個分）

材 料	分 量	切り方等
小麦粉	1 2 0 g	ふるっておく
黒砂糖	3 0 g	
砂糖	2 5 g	
ベーキング パウダー	小さじ1 / 2	
卵	1 個	
サラダ油	大さじ1	
揚げ油	適量	



- ①卵を割りほぐし、黒砂糖・砂糖をよく混ぜ合わせる。
- ②小麦粉・ベーキングパウダーを混ぜ、サラダ油を加える。
- ③つやが出るまで混ぜ、丸める。
- ④150～160℃の油でゆっくり揚げる。
- ⑤竹ぐしをさして生の生地がついてこなければ、出来上がり。

サーターアンダギーは、沖縄県の伝統的な揚げ菓子です。サクツとしていて、食べ応えのあるおやつです。割れた形が特徴で、「笑った顔に見える」「花が咲いたように見える」ということから、縁起の良いお菓子として食べられています。