

サーターアンダギー(10個分)



材 料 名 分量		調 理 法
小麦粉	150g	① 小麦粉・ベーキングパウダーは合わせてふるっておく ② たまご・黒砂糖・サラダ油を良く混ぜ、①の粉と混ぜあわせる ③ 10等分に分け、160～170℃の油で浮いてくるまで揚げる。 ※ 沖縄の郷土料理、黒砂糖にはミネラルがたくさん
ベーキングパウダー	5g	
鶏 卵	2個	
黒 砂 糖	50g	
いりごま(白)	20g	
油	10g	
揚げ油	適宜	
エネルギー	167 Kcal	
脂 肪	9.7 g	
塩 分	0.1 g	