

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理

まぜて揚げるだけ！沖縄を感じさせるドーナツ



サータアンダギー

..... 材料 (7個分)

[生地]

卵	L 1個
黒砂糖(粉末)	80g
米油またはサラダ油	小さじ2
米粉(稲穂ゴールド)	140g
ベーキングパウダー	小さじ1

[砂糖衣]

黒砂糖(粉末)	120g
湯	20g



..... 作り方

1. 卵をボウルに入れフォークでほぐし、黒砂糖・米油またはサラダ油を入れて混ぜる。
2. 米粉とベーキングパウダーを混ぜてから1に入れて、おおまかに混ぜたら手でしっかり混ぜていく。
(混ぜたら30分ほどこのまま寝かせる。)
3. 14等分(約20g)して丸める。
4. 160℃の油で揚げ、全体がこんがりとし、色づいたら網にあげる。
5. 黒砂糖を湯で溶かして(火にかけてもよい)砂糖衣を作る。
砂糖衣に4をつけて、網の上で乾かす。

アレンジ

作り方3を50等分にする。手のひらで転がしながら棒状にし、油で揚げ、砂糖衣を付けたら
かりんとうになるよ

