

サーターアンダギー

10個分

材料

小麦粉	150g
ベーキングパウダー	5g
鶏卵	S2個
黒糖	50g
いりごま	20g
サラダ油	10g
揚げ油	適宜

作り方

- 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 鶏卵・黒糖・サラダ油をよく混ぜ、①といりごまを合わせる
- ③ 10等分して160℃の揚げ油で浮いてくるまで揚げる

材料・調味料の量は目安です