



その他

おうちで作ろう!!
♪学校給食♪

サーターアンダギー



黒砂糖をつかった沖縄のドーナツです。ホットケーキミックスを使い、手軽にできるデザートです。



材料(1人分)

ホットケーキミックス	……	28 g
黒砂糖	……………	1.5 g
牛乳	……………	10 g
揚げ油	……………	適量

★牛乳のかわりに、豆乳を使ってもおいしいサーターアンダギーができます。

作り方

- ①ボールにホットケーキミックスと黒砂糖を入れて、泡だて器でよく混ぜる。
- ②①に牛乳を少しずつを入れ混ぜて、タネを作る。(少し粉っぽさが残る程度)
- ③丸くして、160℃の油で、転がしながら5分ほど揚げる。
(油の温度が高くと、火が通るまでに外側が焦げてしまうので、油の温度に注意する。)

