



## サーターアングギー

### 材料（4人前）

薄力粉	大さじ 15
卵	1 個
黒砂糖	大さじ 3
上白糖	大さじ 2
牛乳	大さじ 3
オリーブ油	大さじ 1
ベーキングパウダー	小さじ 1
サラダ油	適量

### 作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを粉ふるいで、振るい合わせる。
- ② ①に黒砂糖・上白糖・牛乳・溶いた卵・オリーブ油を入れ混ぜ合わせる。
- ③ 揚げ物用の鍋にサラダ油を入れ、180℃に温める。  
②の生地をスプーンなどでお好みの大きさにまとめ、油の中に落とし入れていく。
- ④ こんがりきつね色にあがったら、完成です♪