

【沖縄料理】サクサク食感！アンマー自慢のサーターアンダーギーの作り方

所要時間 30 分

カロリー 90kcal/1 個

材料(15 個分)

- バター 20 g
- 卵 1 個
- 小麦粉(薄力粉) 170 g
- ベーキングパウダー 3 g (小さじ 2/3)
- 砂糖 50 g
- バニラエッセンス 少々(5 滴くらい)
- サラダ油



作り方

1. バターと砂糖を混ぜる。
2. 卵を加えてダマがなくなるまで混ぜる。
3. 2 に小麦粉とベーキングパウダーを加えて手で混ぜる。
4. 粉っぽさがなくなったら一つにまとめる。
5. 小麦粉を軽くふり、手にも粉をつける。
6. 手で丸める。小さじと同じ大きさが目安。
7. 火を消した状態で油の中に生地を入れる。生地は 2 倍ほど膨らむので多く入れすぎない。※
8. 弱火でじっくりと火を通す。低温がポイント！
9. 焼き色がついたらひっくり返す。全体で 15 分から 20 分ほど加熱する。※
10. 最後に中火にして焼き色をつけたら完成。