

サーターアンダギー（砂糖天ぷら）



材料（50個分くらい）

小麦粉	550g
たまご（Mサイズ）	5個
ベーキングパウダー	小さじ2
油	大さじ2
くろざとう	150g
しろざとう	150g
*さとうは合わせて300gにしますが、しろざとうだけでもおいしくできます。	
あげ油	てきりょう
*ひまわり油がおすすめ	

作り方



1. 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるいにかける。



2. ボウルにたまご、くろざとう、しろざとうを入れて、あわを立てないようにあわ立て器で混ぜ合わせる。
*コツはボウルの底にあわ立て器をつけ
たまま、いきなり20回ほど混ぜるとちょうどよい。
混ぜすぎるとできあがりの生地が固くなる。



3. 油を加えてさっと混ぜる。



4. この中に①を入れて、木じゃくしなどで軽く、ざっくりと混ぜ合わせる。



5. 生地がまとまったらラップをかけて冷ぞう庫で30分くらいねかせる。
*冷ぞう庫でねかせすぎると生地が固くなる



6. あげ物用のなべに多めの油を入れ、160～170℃の中火に熱する。
*温度が低いと生地にわれ目が出来ず、油を多くすってしまう。
高温になるとこげやすくなる。



7. 生地を2本のスプーンを使って、ピンポン玉くらいの大きさに丸め、なべにそっと入れる。



8. うき上がってきたら、上下を返す。
生地は油の中で自然に回転するので、あまりさわらず、じっくりとあげる。



9. 8分くらいあげてきつね色になったら引きあげて、油を切る。