



# おきなわレシピ



## サーターアンダーギー



### expression

沖縄の特産品である黒砂糖は、来客時のお茶うけやおやつとして用いられる。最近ではお菓子に使用されることも多い。沖縄の代表的な揚げ菓子であるサーターアンダーギーにも使用されている。「サーター」は砂糖、「アンダーギー」は（油で）揚げたものという沖縄のことばである。

### 材 料 (約 15 個分)

- |                |                       |
|----------------|-----------------------|
| ■ 薄力粉 : 250g   | ■ ベーキングパウダー : 小さじ 1/2 |
| ■ 卵 (M) : 2 個半 | ■ 砂 糖 : 75g           |
| ■ 黒砂糖 : 125g   | ■ サ ラ ダ 油 : 大さじ 1/2   |
| ■ 油 : 適量       |                       |



### つくり方

1. 薄力粉とベーキングパウダーを一緒にふるっておく。
2. ボールに卵をほぐし、砂糖・黒砂糖を入れて泡立えないように混ぜ合わせる。
3. 2にサラダ油を加えて軽く混ぜ、1を入れてよく混ぜ合わせる。
4. 手に水をつけて、ピンポン玉くらいに丸める。
5. 165度に熱した油に入れて、たねが割れ、割れ目がしっかり開くまで揚げる。

生地に沖縄食材の紅いも（粉）などを入れると、  
また少し違った味わいになります。  
色も変わって美味しいよ！



### ■ 沖縄の方言「いっぺーまーさん」って???

「いっぺー」は「いっぱい」「たくさん」「とても」です。「まーさん」は「美味しい」「うまい（旨い）」です。