

女性部が教えます！
米粉でつくろう
かんたん
レシピ集

米粉のお買い求めは
お近くのAコープ各店や
農産物直売所
「みどりの里山居館」へ



サーターアンダギー (八幡)



■作り方

- ①ボールに卵と砂糖を全部入れてよく混ぜます。
- ②米粉、ホットケーキミックスをふるいにかけながら①に入れ、よく混ぜます。
- ③②をよくこねます。
- ④③をピンポン玉よりやや小さめに丸めて形をととのえます。このとき、水で手をぬらしながら丸めると手にくっつきにくくなります。
- ⑤④を低温（140～150℃くらい）の揚げ油に入れころがしながらゆっくり5～7分ほど時間をかけて揚げます。きつね色になり、表面にひび割れ目ができたら完成。

※揚げるときに、お好みで表面にごまをまぶしてもおいしくできます。

■材料

米粉	200g	白砂糖	100g
ホットケーキミックス	200g	揚げ油	適量
卵	2個		