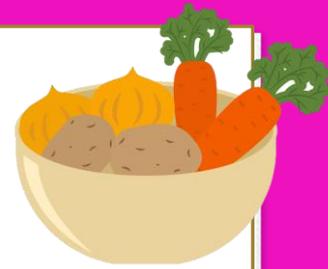




給食レシピ サアターアンダギー



《 材料(5個分) 》

小麦粉.....80g
ベーキングパウダー..小さじ1/2
グラニュー糖.....40g
たまご.....25g(1/2こ)
サラダ油.....少々(2~3滴)
にんじん.....30g
くるみ.....10g
揚げ油

《 作り方 》

1. 卵とグラニュー糖を混ぜ合わせる。
 2. 小麦粉、ベーキングパウダーはふるっておく。
 3. 1に2を混ぜ合わせる。
 4. くるみは細かく刻んで、香ばしく炒る。にんじんはすりおろす。
 5. 3に4を加え、さらに混ぜ合わせる。スプーンでとり、丸めながら揚げ油の中に落としていく。
- 150℃~160℃ 10分位

