



# 京王 わく わく メニュー通信



2022年7月21日発行

京王キッズプラッツ

## 7月は京王線 代田橋駅より黒糖サターアングギーです。

京王線代田橋駅にある「沖縄タウン」をご存じでしょうか。「沖縄タウン」は、杉並区が商店街を活性化させるために「都会の人が出会ったことのない沖縄の発見&体験できる街」をコンセプトに作り上げた街です。商店街には三線の音色が優しく流れていて、島豆腐や沖縄そば、紅芋タルト、ちんすこうなど沖縄でしか手に入らない食材やお菓子が販売されています。

今月はそんな沖縄タウンより、沖縄県産の黒糖を使用したサターアングギーを作りました。ホットケーキミックスを使用して簡単に作れるので、おうちでもぜひ作ってみてくださいね。



サター：砂糖

アング：油

ギー：揚げる

沖縄の定番ドーナツです。



来月は、山田駅より

ミルクアイスです♪お楽しみに～

### サターアングギーの作り方 直径3~4cm×10個分

ホットケーキミックス	100g			
黒糖 or 砂糖	20g	きなこ	10g	} 合わせておく
牛乳	30~35g	砂糖	10g	

- ① ホットケーキミックス、砂糖、牛乳を水加減に注意しながら混ぜる。  
(べたべた手にくっつかないくらいの生地になるように、少しずつ…)
- ② 10等分にして、適当に手で丸める。  
きれいな丸じゃないほうがサターアングギーっぽく割れます。
- ③ 150~160℃の低温で、箸で転がしながらじっくりと揚げる。
- ④ 最後に揚がったものを、きなこ砂糖と和えて完成☆



文責：阿部