



## רכיבים

- גרם חמאה רכה
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- ביצה
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג או קמח רגיל + כפית אבקת אפייה
- גרידת לימון
- שזיפים חצויים ומגולענים
- 4/1 1/4 כוס סוכר לבן
- כף קינמון טחון

## הכנה

1. מכינים בצק: מערבלים במיקסר חמאה וחצי כוס סוכר.
2. מוסיפים את הביצים אחת אחרי השנייה, קליפת לימון וקמח, וממשיכים לערבב רק עד שהתערובת אחידה.
3. משמנים בחמאה תבנית עגולה קוטר 26 ס"מ.
4. משטחים את הבצק בעזרת הידיים על התבנית.
5. מסדרים את השזיפים על הבצק כשהחלק הפתוח כלפי מטה, לוחצים מעט אל תוך הבצק.
6. מערבבים סוכר וקינמון ומפזרים על השזיפים.
7. אופים בחום בינוני כ-40 דקות, או עד שמוכן (תלוי בתנור).

65 דקות

16 servings 16