

# Zimmet khur

Recette de mamy Blanche

## Ingrédients :

*½ livre de beurre (sortir à l'avance pour qu'il soit mou)*

*250 g de sucre en poudre*

*1 œuf*

*1 bonne cuil d'eau de vie (facultatif)*

*cannelle*

*5 à 600 g de farine*

- *Travailler le beurre, le sucre, l'eau de vie et l'œuf avec la main*
- *Ajouter la farine petit à petit jusqu'à obtenir une boule lisse*
- *Étaler sur une tôle pour avoir la même hauteur partout (43x29 environ)*
- *Fendre la pâte (selon schéma : légèrement au centre pour éviter que la pâte gonfle et plus profondément sur les côtés pour éviter qu'elle s'étale)*
- *Couper les morceaux*
- *Saupoudrer d'un mélange sucre en poudre et cannelle*
- *Cuire à four 210 pendant une petite ½ heure*
- *5 minutes avant la fin de la cuisson recouper les morceaux.*

