

Cynhwysion

Yn gwneud 10-12 cacen | Paratoi 10 munud | Coginiwch 4-5

munud yr un

8 oz blawd hunan-godi

Siwgr castor 2oz

Margarîn neu fenyn 4oz

1 neu 2 lond llaw o swltanas

1 neu 2 wy buarth yn dibynnu ar y gymysgedd

Dull

01 Rhidyllwch flawd i mewn i bowlen, yna ychwanegwch fargarîn neu fenyn, rhwbiwch ef i mewn yn fân gyda'i gilydd.

02 Ychwanegwch siwgr a syltanas a'u cymysgu.

03 Ychwanegwch 1 wy a'i gymysgu. Mae angen rhwymo'r cysondeb gyda'i gilydd, felly os yw'n rhy sych ychwanegwch wy arall.

04 Rholiwch allan ar fwrdd â blawd arno, i tua chwarter modfedd o drwch.

05 Torrwch gan ddefnyddio torrwr 2 fodfedd (tua), yna coginiwch ar badell wedi'i iro, neu bobi carreg, ar wres canolig am oddeutu 4 i 5 munud bob ochr.

06 Bydd yr union hyd coginio yn dibynnu ar yr hyn rydych chi'n coginio'ch cacennau Cymreig arno, ond cadwch lygad barcud - cyfnod rhy fyr ac ni fyddan nhw'n cael eu coginio yn y canol, a'u coginio am gyfnod rhy hir a byddan nhw'n sych. Wrth eu cyffwrdd wrth goginio dylent deimlo'n sbringlyd, ond heb fod yn wlyb i'r cyffwrdd (ni ddylai unrhyw gymysgedd ddod allan o'r canol).

07 Ar ôl coginio llwch gyda siwgr castor a mwynhewch.