

Pizzas Bach

Amser paratoi: 10 munud Amser coginio: 10-15 munud



Cynhwysion

6 myffin bara, pob un wedi'i dorri yn ei hanner

1 llwy de o biwri tomato neu o dip tomato (gweler yr adran Seigiau a Danteithion Sawrus) i bob hanner myffin

1 llwy fwrdd o gaws wedi'i gratio i bob myffin

Amrywiaeth o'r canlynol i roi ar y top - cyw iâr, twrci, ham, tiwna, sardins tun (wedi'u malu a fforc)

Amrywiaeth o'r llysiau canlynol i wneud wyneb - pupurau wedi'u sleisio, india corn, madarch wedi'u sleisio, corbwmpenni wedi'u sleisio, tomatos wedi'u sleisio, moron wedi'u sleisio, sibols wedi'u sleisio, olewydd a phîn-afal



Dull. Twymwch y popty i 180°C / Nwy Marc 4

- Taenwch y piwri/dip tomato dros y myffin
- Ysgeintiwch y caws wedi'i gratio drostyn nhw
- Trefnwch eich dewis o fwydydd dros y caws i wneud siapiau wyneb
- Rhowch nhw ar dun pobi a'u coginio am 10 -15 munud nes bod y caws wedi toddi a'r myffins wedi tostio'n ysgafn



Gadewch i'r plant ddewis beth i'w roi ar ben y pizza er mwyn iddyn nhw gael arbrofi gyda blas ac ansawdd. Yn uchel mewn calsiwm