



Cwningod mewn Cae

Easter Biscuits Recipe card



Bydd angen:

- 250g o flawd hunan godi
- 1 llwy de o sinsir mâl
- 1 llwy de o sinamon
- 50g o fenyn
- 100g o siwgr brown meddal
- 2 lwy fwrdd o surop aur
- 1 wy, wedi'i guro
- 100g o siwgr eisin
- 2 lwy fwrdd o gnau coco dysychedig
- Hylif lliwio bwyd gwyrdd

Cyn i chi ddechrau, trowch y ffwrn ymlaen i 180C / 350F / Nwy Marc 4

Sut i wneud bisgedi:

1. Hidlwch y blawd, y sinsir a'r sinamon i ddysgl gymysgu. Ychwanegwch y menyn a'r siwgr a chymysgwch bopeth gyda'ch bysedd.
2. Curwch y surop aur a'r wy gyda'i gilydd, yna ychwanegwch nhw at y cymysgedd blawd a'i gymysgu tan yn llyfn.
3. Taenwch ychydig o flawd ar yr arwyneb gwaith a'r pin rholio a rholiwch allan y toes yn gyfartal. Gan ddefnyddio torrwr bisgedi, torrwrch allan 12 cwningen. Rholiwch allan weddill y toes. Rhannwch yn 4 siâp fflat. Leiniwch y dalennau pobi.
4. Rhowch y cwningod ar un ddalen bobi a'r darnau fflat ar y llall. Pobwch y cwningod am 8 munud a'r darnau fflat am 12-15 munud. Cymerwch nhw allan o'r ffwrn. Pan fydd y bisgedi yn oer ac yn galed, cymerwch nhw oddi ar y ddalen bobi.
5. Cymysgwch y siwgr eisin ag ychydig o ddŵr nes ei fod yn ddigon gwlyb i'w daenu. Ychwanegwch ychydig o liw gwyrdd i'r cnau coco. Rhowch yr eisin ar y darnau fflat. Taenwch y cnau coco gwyrdd ac yna ychwanegwch 3 chwningen at bob darn fflat.



Gallwch ddefnyddio unrhyw rysâit bisgedi wrth gwrs. Os nad oes gennych chi dorwr siâp cwningod, lluniwch siâp cwningen ar gerdyn, torrwrch allan a defnyddiwch i dorri allan y siâp cwningen o'r toes.



We'd love to see your creations - tag us in your photos on instagram @monhubs



monmouthshire
sir fynwy