RYSÁIT CACENNAU MORON

Cynhwysion:
80ml olew blodau haul
75g siwgr brown ysgafn
1 ŵy mawr
75g blawd codi
1/2 llwy sbeis cymysg
1/2 llwy de nytmeg
1 llwy de sinamon
1 moronen maint canolig, wedi'i philio a'i gratio'n fras

Eisin Caws Hufen (dewisol)
20g menyn heb halen (tymheredd ystafell)
75g caws hufen cyflawn
10g siwgr eisin
1 diferyn rhin fanila

Offer:
Powlen cymysgu
Llwy bren
Hambwrdd teisen gwpan
6 casyn myffin mawr
Llwy bwdin metel

Yn gwneud digon ar gyfer 6 cacen gwpan mawr faint myffin.

Dull:
1. Gofynnwch i oedolyn twymo'r ffwrn i 180°C neu Farc Nwy 5.
2. Rhowch y casys myffin yn y hambwrdd cacen gwpan.
3. Gan ddefnyddio'r llwy bren, cymysgwch yr olew a'r siwgr a'i gyfuno'n dda.
4. Curwch yr ŵy a'i ychwanegu.
5. Ysgeintiwch y blawd a'r sbeisys dros y gymysgedd, a'i gymysgu'n araf nes ei fod yn llyfn.
6. Cymysgwch y foronen wedi'i gratio i mewn.
7. Rhannwch y gymysgedd rhwng y casys myffin. Dylai fod oddeutu un llwy bwdin a Hanner o gymysgedd ym mhob un.
8. Gofynnwch i oedolyn bobi eich cacennau moron yn y ffwrn am 20 munud neu nes eu bod yn teimlo'n sbonciog.
9. Os ydych chi'n dymuno gwneud yr eisin caws hufen, curwch y menyn, y caws hufen, y siwgr eisin a'r fanila gyda'i gilydd mewn powlen nes ei fod yn llyfn. Ar ôl i'r cacennau oeri, gallwch chi daenu'r eisin ar ben pob cacen. Mwynhewch o fewn 2 ddiwrnod (mae'r cacennau'n cadw am wythnos heb yr eisin.

National Botanic Garden of Wales
Gardd Fotaneg Genedlaethol Cymru
GROWING THE FUTURE
TYFU'R DYFODOL
Arty Cooks
Cronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig: Ewrop yn Buddsoddi mewn Ardaloedd Gwledig
European Agricultural Fund for Rural Development: Europe Investing in Rural Areas
Llywodraeth Cymru
Welsh Government