

Cacen llus ac oren

Cacen gyflym a hawdd y gellid ei gwneud gyda phob math o ffrwythau.

Cynhwysion:

- 1 llwy fwrdd o fenyn heb ei halltu (a mwy ar gyfer brwsio'r tun)
- 200g o flawd codi
- 1 llwy de o bowdwr pobi
- 1 ŵy
- 250ml o lefrith
- 2 lwy fwrdd o siwgr mân euraidd
- 1 oren mawr, croen a sudd
- 150g o lus
- Siwgr eisin i ysgeintio

YN Y GEGIN - Cacen llus ac oren

Byddwch hefyd angen:

- Tun pobi 25cmx20cm
- Dysgl gymysgu fawr

Dull:

- Cynheswch y popty ymlaen llaw i 180°C/Ffan 160°C/Nwy 4
- Brwsiwch dun pobi 25x20cm gyda menyn
- Rhowch y blawd a'r powdwr pobi mewn powlen a chymysgu'r wŷy, y llaeth, y menyn a'r siwgr mân i mewn
- Ychwanegwch y croen oren a 50ml o'r sudd
- Arllwyswch y cymysgedd i'r tun yn wastad
- Rhowch y llus dros y top a'i bobi am 20 munud neu nes bod canol y gacen yn teimlo fel ei bod wedi coginio trwyddi pan gaiff ei gwasgu'n ysgafn
- Ysgeintiwch gyda siwgr eisin a'i gweini

Awgrym ar gyfer gweini:

- Gweinwch gyda sgŵp blasus o hufen iâ neu gwstard. Allai hwn fod yn ffefryn newydd gan y teulu?

AWGRYM GWYCH:

Bydd y rysáit hwn yn gweithio'n dda gyda mafon neu fwyar