

Quiche sydyn

Cynhwysion:

- Blawd (i ysgeintio)
- 500g o does crwst brau yn barod i'w rollo
- 200g o facwn brith mwg (wedi'i dorri)
- 85g o gaws cheddar canolig (wedi'i dorri yn giwbiau mân)
- 3 ŵy (wedi'u curo'n ysgafn)
- 284ml o hufen dwbl

Byddwch hefyd angen:

- Dysgl quiche/pastai fas
- Haenen lynu
- Papur pobi
- Ffâ coginio/reis heb ei goginio

YN Y GEGIN - Quiche sydyn

- Padell ffrio
- Tre pobi

Dull:

- Cynheswch y popty ymlaen llaw i 180°C/Ffan 160°C/Nwy 4
- Ysgeintiwch ychydig o flawd ar arwyneb fflat a rholio'r toes nes ei fod yn ddigon mawr i orchuddio gwaelod ac ochrau dysgl quiche/pastai fas
- Gorchuddiwch y toes gyda haenen lynu a'i oeri yn yr oergell am 30 munud
- Gosodwch bapur pobi ar y toes yn y ddysgl a'i llenwi gyda ffâ pobi neu reis heb ei goginio (digon fel nad yw'r toes yn codi)
- Pobi am oddeutu 15-20 munud
- Tynnwch y ffâ/reis a'r papur pobi
- Dychwelwch yn ôl i'r popty am 5 munud nes fod y toes yn euraidd ac wedi setio
- Mewn padell ffrio coginiwch y bacwn

- nes ei fod wedi crisbio
- Gwasgarwch y bacwn dros y cas toes ac yna'r caws
- Cymysgwch yr hufen a'r wyau gyda'i gilydd a'u tywallt i'r cas toes
- Trosglwyddwch yn ofalus ar dre pobi
- Coginiwch am 30-35 munud neu nes bod y gymysgedd wedi setio a ddim fel hylif yn y canol
- Rhaid ei oeri fymryn cyn ei weini. Gellir ei weini yn oer hefyd



RHYBUDD:

Byddwch yn ofalus wrth symud y ffâ/reis gan y byddant yn boeth iawn!