



Macaroni a Chaws Hawdd

Cynhwysion

2 cwpan o pasta
2.5-3 cwpan o lefrith
1/4 llwy de o powdr garlleg
1/2 llwy de o powdr nionod
1 llwy fwrdd o menyf
1/2 llwy de o pupur
1/4 cwpan o ddwr
2 llwy fwrdd caws hufen
1 cwpan o caws wedi gratio

Dull

Mewn pot ychwanegwch y llaeth, y powdr garlleg, y menyf a'r ddŵr a dewch ag ef i'r berw.

Ychwanegwch y pasta i'r badell a lleihau'r gwres i isel, coginiwch nes bod y pasta yn feddal. Efallai y bydd angen i chi ychwanegu mwy o laeth neu ddŵr os bydd yn dechrau sychu.

Ar ôl coginio'r pasta, ychwanegwch y pupur, y caws hufen a'r caws wedi'i gratio a'u troi nes eu cyfuno.



Cacen llus ac oren

Cacen gyflym a hawdd y gellid ei gwneud gyda phob math o ffrwythau ... Beth am roi cynnig ar fafon neu mwyar duon, a'i weini gyda sgwp blasus o hufen iâ neu ychydig o gwstard. A allai fod yn ffefryn newydd i'r teulu?

Cynhwysion

1 lwy fwrdd menyn heb ei halltu, ag ychwaneg ar gyfer y tun
200g blawd codi hunan
1 tsp powdwr pobi
1 Wy
250ml Llefrith
2 llwy fwrdd siwgr mân euraid
1 Oren mawr, zest a sydd
150g Llus
siwgr eisin, i dwstio

Dull

1. Cynheswch y popty i 180 c/nwy 4.
2. Brwsiwch dun pobi 25 x 20cm gyda menyn.
3. Rhowch y blawd a'r powdwr pobi mewn powlen a'u cymysgu yr wy, y llaeth, y menyn a'r siwgr mân I fewn
4. Ychwanegwch y croen oren a 50ml o'r sudd.
5. Arllwys y cymysgedd i'r hambwrdd a lefel yr arwyneb.
6. Dowch y llus dros y top a'i bobi am 20 munud neu nes bod canol y gacen yn teimlo wedi'i goginio trwyddo pan gaiff ei wasgu'n ysgafn.
7. Llwgch gyda siwgr eisin a'i weini.





Frittata



Mae'r rysáit yma yn ffordd wych o ddefnyddio pob math o bits a bobs yn yr oergell i wneud pryd bwyd blasus a llenwi y bydd pawb yn ei garu.



Gall y cynhwysion a'r meintiau gael eu cymysgu a'u newid i weddu i'r hyn rydych chi a'ch teulu yn mwynhau ei fwyta, felly defnyddiwch lond llaw o hyn neu sbrino o hynny – ond yn bwysicaf oll cewch ychydig o hwyl yn y gegin!

Cynhwysion

- 4-6 Wyau (I fwydo 4 o bobl)
- Llond llaw o fadarch wedi'u sleisio
- Llond llaw o pys wedi rhewi
- 1/2 Pupur Coch wedi sleisio
- Llond llaw o Brocoli
- Llond llaw o caws wedi gratio



Dull

1. Cynheswch y popty i 180c a pharatoi dysgl popty, a'i rhoi l un ochr nes bod angen.
2. Cynheswch ychydig o olew mewn padell ffrio, yna ychwanegwch y llysiau (neu pa gynhwysion rydych chi wedi penderfynu eu hychwanegu) a ffrio'n ysgafn nes eu bod yn feddal.
3. Tra bod y llysiau'n coginio, torrwrch yr wyau'n bowlen fawr a'u cymysgu â'i gilydd nes eu bod i gyd wedi'u cyfuno.
4. Unwaith y bydd y llysiau wedi eu meddalau ychwanegwch nhw at y ddysgl popty a baratowyd gennych yn gynharach yna Arllwyswch y cymysgedd wyau dros y top.
5. Gwnewch yn siŵr bod y llysiau wedi'u gwasgaru'n gyfartal o amgylch y ddysgl, yna rhowch nhw yn y popty a'u coginio am tua 10-15 munud, neu hyd nes nad yw'r ŵy yn hylif mwyach (os yw'n dal i fod ychydig yn hylif ychwanegwch ef yn ôl i'r

Why not try with...

Mae frittata yn flasus gydag unrhyw gyfuniad o gynhwysion, felly beth am arbrofi ...

- Bacwn
- Darnau Ham
- Chorizo
- Nionod
- Garlleg
- Corgimychiaid
- Chilli

Banana Pops wedi Rhewi

Gweithgaredd hwyliog, hawdd a blasus i'w wneud gyda rhai bach y gall y teulu cyfan eu mwynhau.

Y cyfan sydd ei angen arnoch yw rhai bananas (digon felly mae pawb yn cael hanner banana yr un), rhywfaint o siocled (unrhyw fath a hoffwch) rhai ysgeiciau i addurno a rhai ffyn (er y gellir gwneud y rhain heb ffyn os nad oes gennych rai).

Yn syml, piciwch y bananas a'u torri yn eu hanner a'u gosod ar hambwrdd gyda phapur prawf saim. Rhowch y ffyni fewn a rhoi'r hambwrdd yn y rhewgell am tua awr i galedu.

Cyn tynnu'r bananas allan o'r rhewgell, rhowch y siocled mewn powlen ficroboadwy a'u rhoi ymlaen am 10 eiliad, gan droi i mewn rhwng, nes ei fod wedi toddi.

Dewch â'r bananas allan o'r rhewgell a dipio yn y siocled a thaenu'r addurniadau. Rhowch nhw'n ôl yn y rhewgell hyd nes y byddwch chi eisiau eu bwyta. Mwynhau!





Pasta Tiwna a Sweet Corn

Cynhwysion

600g Pasta (penne neu fusilli sydd gorau)

50g Menyn

50g Blawd Plaen

600ml Llefrith

250g Caws Cryf 'cheddar' (canolig yn gweithio'n dda hefyd) wedi'i gratio

2 can o Tiwna (mewn dwr neu dderw)

330g can o sweetcorn (neu wedi rhewi)

Persli wedi'i dorri (ddim yn hanfodol)

Halen a Phupur



Dull

1. Rhoi yr popty ar 180c /fan, 160c/gas 4
2. Coginiwch y pasta yn dilyn y cyfarwyddiadau ar y pecyn, ond cymerwch y gwres a'i ddraenio 2 funud cyn i'r pecyn ddweud.
3. I wneud y saws, Toddwch y menyn mewn sosban ac yna ychwanegwch y blawd a'i droi am 1 funud.
4. Ychwanegwch y llaeth yn raddol tra'n dal i droi nes bod y cyfan wedi'i gynnwys ac mae genych saws trwchus, yna cymerwch y gwres i ffwrdd.
5. Neilltuwch lond dwrn o'r caws wedi'i gratio (Mae hwn ar gyfer ysgeintio ar y top ar ôl) ac yna ychwanegwch y caws sy'n weddill i'r saws nes bod y cyfan wedi'i doddi.
6. Cymysgwch y pasta wedi'i ddraenio, y tiwna a'r sweet corn a'r persli (os ydych yn ei ddefnyddio) gyda'r saws a'i sesno â halen a phupur i flasau.
7. Yn olaf, ychwanegwch y cymysgedd pasta at ddysgl bobi a thaenu'r caws olaf, a'i roi yn y popty am 15-20 munud neu nes i'r caws ar y top gael ei doddi a dechrau brownio.



Beth am rhoi cynnig ar...

Llysiâu ychwanegol fel brocoli, moron neu bys.

Gellid hefyd rhoi cyw iâr yn lle tiwna, neu ei adael allan am ddewis llysiuol.



Basgedi Pasa



Beth am gael rhywfaint o hwyl gyda'r rhai bach y Pasg hwn gan gwneud basgedi Pasg bach siocled.

Mae'r cynhwysion yn syml, a gellir eu haddasu i weddu i'r hyn yr ydych yn ei hoffi neu ei gael yn y tŷ.

Cynhwysion

Siocled -gall hyn fod yn unrhyw blas rydych chi'n ei hoffi, cyn belled â'i fod yn hawdd ei doddi, siocled llaeth arferol yw'r gorau i'w ddefnyddio-dylai un bar mawr fod yn ddigon.

Grawnfwyd- y gorau i'w ddefnyddio yw plu ŷd, Crispies reis neu hyd yn oed 'shredded wheat' wedi'i rwygo -dylai ychydig o fygiau llawn fod yn ddigon.

Addurniadau -wyau siocled mini, ond os yw'r rhain yn anodd i'w cael gallech ddefnyddio botymau siocled, neu hyd yn oed grawnwin neu blueberries.

Dull

1. Dechreuwch drwy doddi'r siocled yn y meicrodon-gan ddefnyddio bowlen ddiogel microdon, ei roi i mewn am 10 eiliad, ei dynnu allan a'i droi'n ôl nes ei doddi, bydd hyn yn sicrhau nad yw'r siocled yn llosgi.
2. Ar ôl i'r siocled gael ei doddi Ychwanegwch yn yr ŷd-Mae faint o rawnfwyd sydd ei angen yn dibynnu ar faint o siocled sydd gennych chi, felly Ychwanegwch ddigon fel bod yr hyn a gaiff ei droi drwyddo yn cael ei orchuddio ac nad yw'n gadael siocled yn gwaelod y bowlen.
3. Unwaith y bydd yr holl siocled a grawnfwyd yn cael eu cymysgu â'i gilydd gallwch eu rhoi mewn papur cacennau bach neu dun cacennau bach, neu hyd yn oed eu sbwyllo ar ryw bapur â saim ar hambwrdd, yna ychwanegu'r addurniadau i wneud iddyn nhw edrych fel nythod bach.
4. Gadewch iddynt osod yn yr oergell am 30 munud cyn eu mwynhau!

