

Serennu gyda'r Siarter

IONAWR

Coginio bisgedi Santes Dwynwen
gan ddilyn cyfarwyddiadau yn
Gymraeg.

Cynhwysion

200g menynd heb halen/Stork
100g siwgr mân
300g blawd plaen
75g siocled gwyn
75g siocled llaeth
addurniadau mân

Dull

1. Ychwanegwch y menynd a'r siwgr i fowlen a churwch nes eu bod yn feddal.
2. Ychwanegwch y blawd yn araf a churwch nes ei fod wedi creu toes. Cymysgwch yn dda!
3. Rhewch ychydig o flawd ar y bwrdd a rholiwch y toes - gwnewch yn siŵr ei fod yn 1cm o drwch.
4. Defnyddiwch y torrwr siâp calon i greu calonnau bach allan o'r toes.
5. Rhewch y calonnau bach ar dun pobi sydd â phapur gwrthsaim arno.
6. Rhewch y tun pobi a'r calonnau bach yn yr oergell am 30 munud.
7. Cynheswch y ffwrn i 180C/160C Fan.
8. Cyn rhoi'r bisgedi yn y ffwrn, rhewch ychydig o siwgr mân drostynt.
9. Pobwch yn y ffwrn am 15-20 munud, nes eu bod yn lliw euraidd.
10. Gadewch iddynt oeri cyn mynd ati i'w haddurno.

Cofiwch rannu eich
bisgedi i ddangos cariad
at eraill.

Rwy'n dy garu
di!



Cymraeg Campus

IONAWR

Coginio bisgedi Santes Dwynwen.
Bake heart shaped biscuits for Santes
Dwynwen

Cynhwysion ~ Ingredients

200g menyng heb halen/Stork (unsalted butter)

100g Siwgr mân (caster sugar)

300g blawd plaen (plain flour)

75g siocled gwyn (white Chocolate)

75g Siocled Ilaeth (milk Chocolate)

Addurniadau mân (Sprinkles)

Dull ~ Method

1. Rhewch y menyng a'r siwgr mewn bowlen. Curwch nes eu bod yn feddal.
2. Ychwanegwch y blawd yn araf. Cymysgwch yn dda!
3. Rhewch bach o flawd ar y bwrdd a rholiwch y toes i 1cm o drwch.
4. Torrwch y toes i siâp calonau.
5. Rhewch y calonau bach ar dun pobi sydd â phapur gwrthsaim arno.
6. Rhewch y tun pobi a'r calonau bach yn yr oergell am 30 munud.
7. Cynheswch y ffwrn i 180C/160C Fan.
8. Rhewch bach o siwgr mân dros y bisgedi a rhewch yn y ffwrn.
9. Pobwch am 15-20 munud, nes eu bod yn lliw euraidd. (golden)
10. Gadewch iddynt oeri cyn mynd ati i'w haddurno.

rhowch - put/place

curwch - beat

nes - until

yn feddal - soft

ychwanegwch - add

yn araf - slowly

cymysgwch - mix

rholiwch - roll

y toes - the mixture

o drwch - thickness

torrwch - cut

calonnau - hearts

ar dun pobi - on a baking sheet

papur gwrthsaim - greaseproof paper

oergell - fridge

cynheswch - heat

y ffwrn - the oven

pobwch - bake

gadewch - leave

oeri - get cold

addurno - decorate

Remember to share
your biscuits to
show you care about
others!

Rwy'n dy garu
di!

