Bisgedi Sinsir

Cynhwysion:

350g (3 cwpanaid) o flawd plaen

1 llwy de o soda pobi

2 llwy de o sinsir mân

100g (1/2 cwpan) o fenyn

175g (1 cwpan) o siwgr brown golau

4 llwy fwrdd o syryp euraidd

1 ŵy mawr

I addurno:

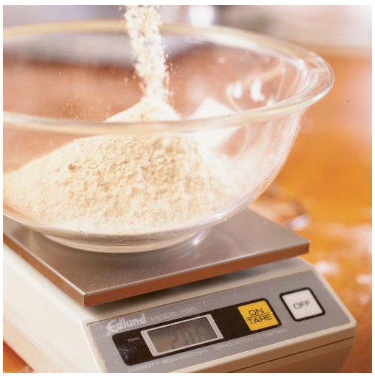
Ysgrifbinnau eisin, neu

1/2 cwpan o siwgr eisin

Losin ‘Smarties’, ‘jelly tots’, darnau siocled bach crwn ayyb.

Cynheswch y ffwrn i 190C / 170C ffwrn gwyntyll.

1.Pwyswch y blawd a'i osod mewn bowlen.



2. Pwyswch y menyn, torrwch gyda chyllell pŵl mewn i ddarnau mân a'i ychwanegu at y blawd.

3. Defnyddiwch blaenau eich bysedd glân i rwbio'r menyn nes bod y cymysgedd yn fân.

4. Mesurwch y siwgr ac ychwanegwch at y blawd a'r menyn. Ychwanegwch y sinsir mân a'r soda pobi - cymysgwch popeth at ei gilydd. Ychwanegwch y syryp euraidd.

5. Torrwch yr ŵy a'i osod mewn bowlen ar wahân.

Ychwanegwch yr ŵy i'r cymysgedd.

7. Defnyddiwch llwy bren i gymysgu popeth at ei gilydd nes bod y cymysgedd yn llyfn. Yna defnyddiwch eich dwylo glân i wasgu'r cymysgedd at ei gilydd.

8. Defnyddiwch rholbren i rolio'r cymysgedd.

9. Defnyddiwch torrwyr o'ch dewis i dorri siapiau o'r cymysgedd.

10. Pobwch yn y ffwrn am 10-12 munud. Gadewch iddynt oeri.

11. Beth am addurno eich bisgedi sinisr? Defnyddiwch ysgrifbinnau eisin neu cymysgwch ½ cwpan o siwgr eisin gyda llwy de o ddŵr.

12. Defnyddiwch yr eisin i gadw'r losin mewn lle ac i addurno'r bisgedi.