Pice ar y maen lemwn

Digon i: 15 -18

Paratoi: 15 munud

Coginio: 10 munud

Cynhwysion

225g o flawd codi

pinsied o halen

llond llwy de o sbeisys cymysg

110g o fenyn

75g o siwgwr gwyn man

75g o syltanas

wŷ mawr wedi'i guro

croen un lemwn wedi ei ratio

Dull

1. Rhidyllwch y blawd, yr halen a'r sbeisys i bowlen. Rhwbiwch y menyn i'r cynhwysion sych nes eu bod fel briwsion bara mân.
2. Ychwanegwch y siwgwr, y croen lemwn a'r ffrwythau sych. Arllwyswch yr wŷ a chymysgu'r cyfan yn does.
3. Gwasgarwch dipyn o flawd ar fwrdd a rholio neu wasgu'r toes nes ei fod tua 5mm o drwch. Torrwch ef yn gylchoedd â thorrwr 4-5cm, neu gallwch ei dorri'n sgwariau (ni fydd raid i chi ei ail-rolio dro ar ôl tro os y gnewch hynny).
4. Craswch y pice ar radell weddol boeth, gan eu troi unwaith, nes y byddant yn euraidd ar y ddwy ochr ond yn dal ychydig yn feddal yn y canol. Os nad oes gennych radell, gallwch ddefnyddio padell ffrio drom wedi'i hiro ag ychydig o fenyn.

Mwynhewch eich pice ar y maen!