

Cacennau bach jam



Mae'r rysait hon wedi'i seilio ar hen rysait rhyfel pan oedd menyn a siwgr yn cael eu dogni ac roedd yn ffordd dda o arbed gwastraff trwy ddefnyddio briwsion hen gacen.

Ar gyfer 12 | Paratoi 15 munud | Coginio 20 munud

Cynhwysion

175g crwst brau
50g menyn meddal
50g siwgr
110g briwsion hen gacen Madeira neu sbwng
1 ŵy wedi'i guro
1 llwy de rhinflas fanila
cyffraith mafon a chardamom neu jam cyrens duon

Dull

- 01 Cynheswch y ffwrn i 190°C/375°F/Nwy 5.
- 02 Rhowch y crwst ar fwrdd wedi'i sgeintio â blawd a thorrwch gylchoedd crwn yr un maint â rhai'r tun.
- 03 Leiniwch tun â chrwst. Rhowch ychydig o jam ym mhob un. Hufenwch y menyn a'r siwgr, ychwanegwch yr ŵy wedi'i guro a'r rhinflas fanila.
- 04 Torrwch y briwsion gacen yn fân, yna eu hychwanegu at y cymysgedd a chymysgwch yn dda. Rhowch llond llwy de o'r cymysgedd ym mhob tun.
- 05 Pobwch am 15-20 munud tan yn euraidd.