

Bara brith

Torth burum gyda ffrwythau yw'r rysâit traddodiadol am fara brith er mai rysâit tebyg i hon caiff ei weini erbyn hyn. Mae'r gacen yn un llaith ac yn cadw am beth amser gan fod y ffrwythau wedi'u mwydo mewn te dros nos.

Digon i 8-10 tafell | Paratoi 15 munud | Coginio 1 awr

Cynhwysion

400g ffrwythau sych cymysg (resins, syltanas, cwrents)
300ml tê twym cryf
250g blawd codi
1 llwy de sbeis cymysg
100g siwgr muscovado brown tywyll
1 ŵy, wedi'i guro
mêl i roi sglein arno

Dull

- 01 Rhowch y ffrwythau sych cymysg mewn powlen gymysgu, arllwyswch y tê drostynt, ychwanegwch y siwgr i'r gymysgedd a chymysgu'n dda nes bod y siwgr wedi toddi. Gadewch am o leiaf 6 awr neu dros nos.
- 02 Drannoeth, hidlwch y blawd a'r sbeis i mewn at y gymysgedd (nid oes angen cael gwared o'r te) ac ychwanegwch yr ŵy. Cymysgwch yn dda.
- 03 Leiniwch dun 900g gyda phapur gwrthsaim a rhowch y gymysgedd yn y tun.
- 04 Pobwch mewn ffwrn wedi'i chynhesu i 180°C/Nwy 4 am tua awr nes fod y dorth wedi codi a wedi'i choginio drwyddi. Gadewch i oeri ar hambwrdd oeri a chadwch hi am 2 ddiwrnod cyn ei bwyta. Gweinwch gyda menyn.
- 05 Gellir dyblu'r maint i wneud 2 dorth a gellir eu cadw am 7 niwrnod.
- 06 Os am sglein cynheswch ychydig o fêl i wasgaru dros wyneb y gacen gynnes.