

# Cacen Eirin Dinbych<sup>Δ</sup>, almwn a sinsir



Ar gyfer 8 | Paratoi 20 munud | Coginio 50 munud

## Cynhwysion

125g o fenyn, wedi'i feddalu, ynghyd â mwy i iro

125g o siwgr tywyll, meddal

2 ŵy mawr

100g o flawd codi, wedi'i hidlo

1 oren

50g o gnau almwn mân

3 llwy de o sinsir mân

5-6 o Eirin Dinbych canolig eu maint, wedi'u haneru a thynnu'r garreg

1 llwy fwrdd o fêl

## Dull

- 01** Cynheswch y ffwrn ymlaen llaw i 180°C /Nwy 4. Irwch a leiniwch dun crwn a dwfn, 20cm o faint.
- 02** Curwch y menyn a'r siwgr tan y byddan nhw'n ysgafn ac yn hufennog. Ychwanegwch un ŵy a churo'r cymysgedd yn dda, cyn rhoi llwyaid o flawd i mewn wrth ychwanegu a churo'r ail ŵy.
- 03** Gan ddefnyddio llwy fetel, ewch ati'n bwyllog i blethu gweddill y blawd, y sinsir mân, croen y lemwn a'r cnau almwn mân i mewn. Os yw'r cymysgedd yn rhy drwm, ychwanegwch sudd yr oren fel ei fod yn gallu llifo.
- 04** Tywalltwch y cymysgedd i'r tun cacennau, a defnyddio cefn llwy i'w wneud yn wastad. Gwrthiwch yr eirin i'r cymysgedd, gyda'r croen yn gyntaf. Pobwch am 40-50 munud, neu tan y gallwch dynnu sgiwer lân o'r canol.
- 05** I roi sglein ar y gacen, toddwch y mêl mewn padell a'i frwsio ar dop y gacen. Gallwch ychwanegu cnau almwn wedi'u hollti fel addurn.

