

Pwdin reis Mamgu



Bwyd cysur ar ei orau – yn union fel pwdin mamgu... ond gyda fanila! Mae hyd yn oed yn fwy moethus gyda llwyaid o hufen iâ fanila!

Digon i 4-6 | Paratoi 5 munud | Coginio 2 awr

Cynhwysion

100g reis pwdin, wedi'i olchi a'i rinsio mewn dŵr oer
2 beint llaeth cyflawn Cymreig
50g siwgr
30g menyn
1 coden fanila, wedi'i hollti
pinsiaid o halen môr fanila
menyn i iro'r ddysgl

Dull

- 01** Cynheswch y ffwrn i 160°C/Nwy 2.
- 02** Irwch ddysgl ffwrn 1.2 litr â menyn. Rhowch y reis yn y ddysgl. Ychwanegwch y siwgr, yr halen, y goden fanila a'r menyn.
- 03** Rhowch ffoil dros y ddysgl a'i goginio am 1½ awr.
- 04** Tynnwch y ffoil a'i roi nôl yn y ffwrn am 20-30 munud nes bydd yn euraid.