

# Myffins afal a sinsir gydag eisin seidr



Cacen afal Gymreig draddodiadol yw Teisen Dinca a oedd yn boblogaidd yng nghymoedd y De yn enwedig i'w rhoi i dinceriaid. Dyma fersiwn mwy cyfoes gyda ychwanegu seidr o Gymru i flasu'r eisin.

**Ar gyfer 12 | Paratoi 20 munud | Coginio 25 munud**

## Cynhwysion

- 200g o flawd codi
- 1 llwy de o bowdr pobi
- 1 llwy de o bowdr sinsir
- 50g o flawd sbelt gwenith cyflawn
- 100g o siwgr demerara
- 2 ŵy
- 125ml o laeth
- 4 llwy fwrdd o fenyn wedi'i doddi, neu olew blodyn yr haul
- 250g o afalau coginio wedi'u gratio
- 50g o goes sinsir wedi'i dorri'n ddarnau

## I'r eisin

- 50g o fenyn wedi'i doddi
- 175g o siwgr eisin
- 2 lwy fwrdd o seidr traddodiadol Cymreig\*
- 1 llwy fwrdd o hadau pwmpen

## Dull

- 01** Cynheswch y ffwrn i 180°C/160°C ffan/Nwy 4.
- 02** Cymysgwch y gwahanol fathau o flawd, y sbeisys, y powdr pobi a'r siwgr mewn powlen.
- 03** Mewn powlen arall, chwisiwch yr wyau, y llaeth a'r olew neu'r menyn a'u tywallt ar ben y cynhwysion sych, cyn cymysgu'r cyfan yn dda. Ychwanegwch yr afalau a'r sinsir a chymysgu eto.
- 04** Rhannwch y cymysgedd rhwng 12 o gwpanau myffin a'u pobi am 25 munud.
- 05** Gadewch iddyn nhw oeri ar rac tra byddwch chi'n paratoi'r eisin drwy gymysgu'r tri chynhwysyn tan y byddan nhw'n llyfn.
- 06** Taenwch yr eisin dros bob myffin a gwasgaru'r hadau pwmpen ar y top.

