Cyflaith – taffi Cymreig

Byddai yn draddodiad ar hyd a lled Cymru i wneud cyflaith adeg y Nadolig a'r Flwyddyn Newydd a weithiau ar noson Guto Ffowc a gwneir anrheg perffaith unrhyw adeg o'r flwyddyn. Mae'r rysáit yma yn defnyddio triog melyn yn hytrach na thriog du i gael cyflaith mwy golau.

Ar gyfer 12 | **Paratoi** 5 munud | **Coginio** 20 munud

Cynhwysion

225g siwgr Demerara
150g menyn hallt
150g triog melyn
½ llwy de finegr

Dull

01 Rhowch y cynhwysion i gyd mewn sosban gyda gwaelod trwm dros wres isel a chadwch i droi nes bod y siwgr wedi toddi.

02 Trowch y gwres i fyny a berwch am tua 10 munud nes y bydd ychydig o ddiferion, pan eu rhoddir mewn dŵr, yn caledu ar unwaith.

03 Arllwyswch ar hambwrdd coginio wedi'i iro neu ar bapur pobi a chyn i'r cyflaith galedu'n iawn gwnewch sgwariau gyda chyllell a rhyddhewch o waelod y tun.