



Ryseitiau



Pice bach

Mwynhewch y pice bach blasus hyn o ryseit ar ein [gwefan](#)
[Amser Bwyd](#)



Rhadell – Oriel Byw a Bod, Sain Ffagan Amgueddfa Werin Cymru

Bydd angen:

- Bowlen a bwrdd
- Rhadell neu badell frio
- Llwy bren
- Rholbren a thorwr

Cynhwysion:

- 454g blawd plaen
- 112g siwgr
- 285ml o laeth enwyn sur neu laeth
- 170g o lard neu fenyn
- 112g cyrens
- ½ llwy de soda pobi
- ½ llwy de halen

Pice bach

Cyfarwyddiadau

Cam 1

Rhwbio'r lard neu'r menyn i mewn i'r blawd, ychwanegu'r cynhwysion sych eraill atynt, a'u gwlychu â'r llaeth enwyn neu'r llaeth llawn (a'r soda pobi wedi'i doddi ynddo) i wneud toes meddal.



Cam 2

Gyrru'r toes â rholbren i ryw chwarter modfedd o drwch a'i dorri'n deisennau crwn.

Cam 3

Eu crasu ar y ddwy ochr ar radell neu badell ffrio, wedi iro a'i chynhesu ymlaen llaw.



Bisgedi siocled oergell

Bisgedi siocled 'oergell': rysait cyflym a syml ar gyfer trîr neu achlysur arbennig

Digon ar gyfer 8 i 10 o bobl



Tun bisgedi Frears Limited, Amgueddfa Cymru

Cynhwysion:

- 225g bisgedi plaen
- 85g menyn/margarin
- 1 llwy fwrdd o siwgr
- 1 llwy fwrdd o surop
- 2 llwy fwrdd o goco
- 55g siocled plaen

Bisgedi siocled oergell

Cyfarwyddiadau

Cam 1

Malwch y bisgedi, drwy ddefnyddio cymysgydd neu drwy eu rhoi mewn bag polythen a gwasgu gyda phin rholio.

Cofiwch ofyn i oedolyn eich helpu gyda hyn



Cam 2

Rhowch y menyn/margarin, siwgr, surop a choco mewn sosban a'u toddi'n ysgafn dros wres isel. Byddwch yn ofalus i beidio â gadael iddo ferwi!

Cam 3

Cymysgwch y cyfan gyda'i gilydd a phwyso i mewn i dun cacen. Gadewch iddo oeri.

Cam 4

Nawr toddwch siocled yn ofalus mewn sosban a thywallt dros y top. Taenwch gyda channoedd a miloedd, cnau wedi'u malu, sglodion siocled, resins neu unrhyw beth arall ydych chi awydd, a'u rhoi yn yr oergell

Cam 5

Gadewch i oeri am o leiaf 3 awr. Pan fydd yn barod, tynnwch ef allan a'i dorri'n sgwariau'n ofalus.



Lolis iâ ffrwythau

Mwynhewch lolis ffrwythau wedi'u rhewi.

Rydym ni wedi defnyddio iogwrt naturiol ond beth am ddefnyddio siocled neu siocled gwyn am ddip gwahanol?



Bywyd Llonydd â Thebot, Paul Cézanne, Amgueddfa Genedlaethol Caerdydd

Bydd angen:

- 6 Ffon loli
- Hambwrdd pobi

Cynhwysion:

- 2 banana
- 100g o iogwrt naturiol
- 2 llwy fwrdd o fafon 'rhewsyd'
- 6 mefusen
- 2 llwy fwrdd o 'gannoedd a miloedd'
- 2 llwy fwrdd o ddarnau siocled e'

Lolis iâ ffrwythau

Cyfarwyddiadau

Cam 1

Pliciwch y bananas a thociwch y pennau i ffwrdd. Torrwch bob banana yn ddau ddarn. Golchwch y mefus a'u torri yn hanner

Cam 2

Gwnewch y lolis unrhyw ffordd yr hoffech chi. Fe wnaethon ni roi'r mefus ar y ffon loli cyn ychwanegu banana, ar eraill dim ond banana a rhai lolis mefus yn unig.

Cam 3

Rhowch ar hambwrdd pobi a'u rhewi am un awr

Cam 4

Rhowch yr iogwrt mewn gwydr tal yna trochwch bob loli yn yr iogwrt a'i orchuddio mewn 'topping' o'ch dewis. Rhowch nhw nôl yn y rhewgell nes bod y cwbl wedi rhewi. Mwynhewch!



Cwcis Banana Ceirch Hawdd

Mwynhewch y cwcis blasus yma!

Rydym ni wedi defnddio swltanas ond gallwch chi ychwanegu cynhwysion eraill.

Beth am ddefnyddio darnau siocled bach neu lugaeron?



Popty Derwen - Sain Ffagan Amgueddfa Werin Cymru

Bydd Angen:

- Bowlen
- Llwy pren
- Hambwrdd pobi
- Papur pobi
- Fforc

Cynhwysion:

- 2 banana fawr
- 120g ceirch
- 80g swltanas

Cwcis Banana Ceirch Hawdd

Cyfarwyddiadau:

Cam 1

Stwnshiwch y bananas yn y bowlen â fforc a chymysgwch y ceirch i mewn gyda'r llwy bren. Ychwanegwch y swltanas



Cam 2

Rholiwch y gymysgedd mewn i beli a rhowch ar yr hambwrdd pobi wedi'i leinio, wedi'u taenu'n gyfartal.

Cam 3

Defnyddiwch eich bysedd neu fforc i wasgu'r peli ceirch i'w fflatio ychydig a phobwch am 18 munud ar nwy 5, 170°C ffan neu 190°C nes eu bod yn euraidd.



Crempogau

Mwynhewch y crempogau yma o'n [gwefan Amser Bwyd](#)

Gallwch wneud rhain yn sawrus, drwy ychwanegu sifys a chaws i'r gymysgedd!



Crasu'r leicecs. Kennixton, Sain Ffagan Amgueddfa Werin Cymru

Bydd angen:

- Powlen
- Rhadell neu badell ffrio
- Llwy bren
- Rhidyll

Cynhwysion:

- 450g o flawd plaen
- 28g o lard
- Ychydig o laeth
- 28g o menyn
- 4 wy
- Cyrens (os dymunwch)

Crempogau

Cyfarwyddiadau:

Cam 1

Hidlwch y blawd i ddysgl. Toddi'r menyn a'r lard a'u harllwys i bant yng nghanol y blawd.

Cam 2

Curo'r wyau mewn ychydig o laeth, eu tywallt yn raddol i'r blawd gan gymysgu'n drwyadl nes cael cytew tew, hufennog. Ychwanegwch ychydig o ddŵr.



Cam 3

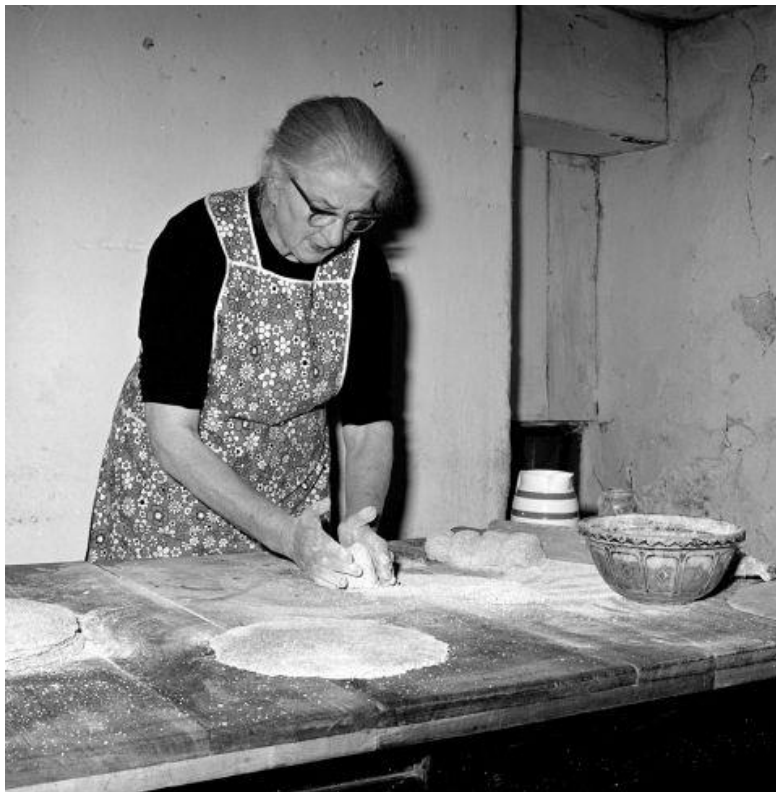
Toddi owns o saim ar badell ffrio neu radell ac arllwys hanner llond cwpan o'r cytew arni. (Gellir rhoi ychydig o gyrens yn y cytew os dymunwch)

Cam 4

Gadael i'r cytew grasu nes gweld tyllau bach yn ymddangos ar yr wyneb cyn troi'r grempog wyneb i waered i'w chrasu ar yr ochr arall. Yna ei chodi a'i rhoi ar blât, a thaenu ychydig o fenyn a siwgr arni.



Sgons Ffrwythau neu Gaws i'w gweini gyda hufen a jam neu eu mwynhau gyda bowlen o gawl neu fel prydyn bach blasus



Mrs Catrin Evans, Llanuwchllyn, Meirionnydd, Amgueddfa Cymru

Bydd Angen:

- 450g blawd (gwyn neu blawd cyflawn)
- 100g menyn, wedi'i feddalu a'i dorri'n ddarnau
- 1/2 llwy de o halen
- 1 wy
- 3 llwy de o bowdr codi
- Ychydig o laeth wedi'i gymysgu â dŵr (tua 1/4 pint.)

Ar gyfer Sgons Ffrwythau:

- Llond llaw o syltanas
- 50g o siwgr

Ar gyfer Sgons Caws:

- 100g caws cheddar wedi'i gratio

Cyfarwyddiadau

Cam 1

Hidlwch y blawd, yr halen a'r powdr codi mewn bowlen a'u cymysgu'n dda.

Rhwbiwch y menyn i mewn i'r blawd gyda blaenau'ch bysedd. Gwnewch dwll yn y canol ac ychwanegwch y cymysgedd llaeth/dŵr i wneud toes meddal.

Tylinwch (cymysgwch) y toes yn ofalus i ffurfio pêl.

Cam 2

Trowch y toes ar fwrdd blawd neu arwyneb gwaith. Rholiwch yn ysgafn gyda phin rholio nes ei fod tua 2 i 3cm o drwch.

Torrwch i rowndiau gan ddefnyddio torrwr crwst bach.

Cam 3

Brwsiwch gydag wy a'i roi ar hambwrdd pobi wedi'i iro a'i roi mewn ffwrn boeth (200 i 220°C am 15 munud.



Nodyn:

Ar gyfer sgons ffrwythau ychwanegwch y syltanas at y cymysgedd blawd cyn yr hylif.

Ar gyfer sgons caws cymysgwch ychydig o gaws a roddwyd i mewn i'r toes a thaenu ychydig ar ben pob sgon cyn pobi.

