BWYDO'R FFRANCOD

Ryseitiau

FFROES / CREMPOG

Mae angen:

4 owns o flawd plaen
Pinsiaid o halen
1 wy
Hanner peint o laeth
Lard ar gyfer ffrio

Offer:

Padell ffrio fach
Chwisg
Rhidyll a chyllell balet
Plat

1. Rhidyllwch y blawd a'r halen i mewn i fowlen.
2. Curwch yr ŵy a'r llaeth.
3. Yn raddol, ychwanegwch yr ŵy a'r llaeth at y blawd. Curwch yn dda.
4. Cymysgwch nes y bydd gennych gytew (batter) llyfn. Defnyddiwch y chwisg i wneud hyn.
5. Toddwch ychydig o lard mewn padell ffrio. Gofalwch nad oes gormod o saim yn y badell, ond rhaid gorchuddio'r gwaelod.
6. Arllwyswch ychydig o'r cytew i'r badell gan wneud yn siŵr fod y cytew yn gorchuddio gwaelod y badell. Coginiwch am 2-3 munud nes i'r grempog setio. (Gellir ychwanegu cwrens duon wrth goginio'r ochr gyntaf.) Defnyddiwch gyllell balet i ryddhau'r ochrau. Trowch y grempog drosodd.
7. Coginiwch eto am 2-3 munud. Trowch y crempogau ar blât cynnes a gweinwch hwy gyda sudd lemwn a siwgr.

PICE AR Y MAEN

Cynhwysion

125g o fenyn
250g o flawd codi
75g o siwgr mân
Pinsaid o bowdwr sbeisys cymysg
100g o gyrens/ sultanas/ raisins
1 ŵy wedi ei guro

Dull

Cymysgwch y menyn a'r blawd
Ychwanegwch yr Ŵy
Rhowch y siwgr, sbeisys a'r ffrwythau i mewn
Cymysgwch y cyfan
Rhowch y cymysgedd yn yr oergell am hanner awr i oeri
Rholiwch y cymysgedd nes ei fod tua 1cm o drwch
Defnyddiwch dorrwr siâp cylch i dorri'r cacenni
Coginiwch y cacenni mewn padell ffrio neu ar garreg bobi HEB olew na menyn
Coginiwch y cacenni ar wres isel nes eu bod yn frown bob ochr
Rhowch y cacenni ar blât
Rhowch siwgr ar y cacenni cyn eu bwyta

BYRBRYDAU TOST FFRENGIG

Mae'r llenwad hwn yn dibynnu ar ba gynhwysion sydd gennych dros ben yn eich oergell. Rwyf wedi awgrymu dau gyfuniad da, ond mae cyfuniadau effeithiol eraill yn cynnwys caws cheddar a phicl, a chaws brie a llugaeron. Ceisiwch osgoi cynhwysion salad megis tomato neu letys oherwydd eu bod nhw'n tueddu bod yn ddyfrllyd ac nid ydynt yn rhewi'n dda.

CYNHWYSION:

16 tafell denau o fara
Menyn meddal neu fargarîn i'w wasgaru
Llenwad brechdanau; er enghraifft caws, ham a phicl (isod)
4 wy, wedi'u curo'n ysgafn
4 llwy fwrdd llaeth
Halen
Grawn pupur|Pupur du
2 lwy fwrdd olew
25g menyn
Ffyn coctel

Ham a Chaws
3 llwy fwrdd picl Branston
125g caws caled, er enghraifft cheddar neu gruyere
180g tafelli ham

Caws mozzarella, pesto a siytni mango
1 1/2 lwy fwrdd pesto gwyrdd
200g caws mozzarella, wedi'i ddraenio a'i dorri'n dafelli tenau
1 ½ llwy fwrdd siytni mango

DULL:

- *Gwnewch 8 brechdan trwy daenu'r menyn neu'r margarîn meddal ar y bara ac ychwanegu'r llenwad.*
- *Torrwch yr wyau mewn powlen fas. Chwipiwch yr wyau gyda fforc, ychwanegwch y llaeth ac ychydig o halen a phupur du.*
- *Cynheswch yr olew, ynghyd ag ychydig o fenyn, mewn padell ffrio. Gorchuddiwch ddwy ochr y frechdan gyda'r cymysgedd wy.*
- *Ffriwch y frechdan am 3-4 munud tan fod y ddwy ochr yn euraid. Torrwch y brechdanau yn giwbiau 3cm a'u picellu gyda'r ffyn coctel.*
- *Gweinwch ar unwaith*

Caws a Ham

- *Rhannwch y picl rhwng y tafelli bara.*
- *Rhannwch y caws a'r ham rhwng y tafelli; gosodwch y tafelli ar ben y llenwad i greu brechdanau.*
- *Torrwch y crwst (a'u cadw mewn bag yn y rhewgell er mwyn creu briwsion bara neu i fwydo'r adar).*
- *Caws mozzarella, pesto a siytni mango*
- *Gwasgarwch y pesto ar hanner y tafelli bara, a'r siytni mango ar y rhai dros ben.*
- *Rhowch y tafelli mozzarella ar y tafelli bara a pesto.*
- *Gwasgwch y bara at ei gilydd yn dynn. Torrwch y crwst (a'u cadw mewn bag yn y rhewgell er mwyn creu briwsion bara neu i fwydo'r adar).*