

Uwchlwythwch eich lluniau a thagiwch ni /
Upload your pictures and tag us:

@micnpt @menteriaithcnpt @MenterIaithCNPT

menter iaith Castell-nedd Port Talbot

menter iaith Castell-nedd Port Talbot

Wy Pasg cacen gaws

Wyau Pasg dros ben?

Caru cacen gaws?

Wel dyma rysáit i chi!

Cynhwysion

60g Bisgedi Digestif (wedi'u malu)

45g Menyn (wedi'i doddi)

125g Hufen dwbl

250g caws Mascarpone

1 llwy o ecstract fanila

80g Siwgr Eisen

Wy Pasg wedi'u haneru

Siocled i'w haddurno

Camau

1. Cymysgwch y fisged gyda'r menyn wedi'i doddi. Gadewch i'r gymysgedd oeri am 20 munud.

2. Yn y cyfamser curwch y siwgr eisin, mascarpone a'r ecstract fanila at eu gilydd.

3. Yna ychwanegwch yr hufen dwbl, cymysgwch yn dda nes nad yw'n rhedeg.

4. Rhowch y bisgedi (sydd wedi'i oeri) ar waelod yr wy pasg a'i wasgu'n ysgafn. Yna ychwanegwch y gymysgedd caws ar ei ben. Rhowch yn yr oergell am awr i oeri.