Teisennau Pry Cop

Teisennau | Cakes

150g menyn heb halen
150g unsalted butter
150g siwgr caster euraidd
150g golden caster sugar
3 wy / *eggs*
125g blawd codi gwyn
125g self raising white flour
25g powdr coco / Cocoa powder

Eisin | Icing (buttercream)

50g menyn heb halen / *unsalted butter*
150g siwgr eisin / *icing sugar*
½ llwy te extract fanila / ½ tsp vanilla extract

Addurn | Decoration

Bisgedi 'Oreo'
Oreo biscuits
170g Darnau o siocled
170g Chocolate chips
Marshmallows bach / *mini*



1. **Cynhewsh y ffwrn i 180C / ffan 160C / nwy 4. Rhowch 12 casyn teisen mewn ar hambwrdd teisennau.**
   Heat the oven to 180C / fan 160C / gas 4. Line a cupcake tray with 12 paper cupcake cases.
2. **Cymysgwch y menyn a sigwr mewn bowlen tan yn ysgafn.**
   Mix the butter and sugar in a bowl until light and fluffy.
3. **Ychwanegwch yr wyau tipyn bach ar y tro tan yn feddal. Cymysgwch y blawd a'r powdr coco i mewn.** Gradually beat the eggs in until smooth. Mix in the flour and cocoa powder.
4. **Rhowch long llwy pwdin i mewn i bob casyn teisen a phobi am 20-25 munud, tan fod yn euraidd. Gadewch i oeri.**
   Put heaped dessert spoon full in each cupcake case and bake for 20-25 minutes, until golden. Allow the cakes to cool.
5. **Am yr eisin cymysgwch y menyn a'r siwgr gyda'i gilydd tan fod yn feddal. Adiwch y fanila. Rhowch 1½ llwy bwrdd o eisin ar bob teisen.**
   For the icing mix butter and sugar together until smooth. Add the vanilla extract. Put 1½ tbsp of icing on each cake
6. **Tynnwch y fisged oreo ar wahân neu defnyddiwch y fisged gyfan. Toddi'r darnau o siocled a defnyddiwch fag peipio i greu'r coesau. Rhowch y marshmallows fel llygaid.**
   Pull the oreo biscuit apart or use to full biscuit. Melt the chocolate chips and use a piping bag to create the legs. Put the marshmallows as eyes.