Teisennau Pop Ceirw

Digon i / Serves : **8** | **Paratoi** / Preparation: **45 munud**

150g teisen siocled
25g menyn meddal
50g siwgr eisin
25g siocled plain
100g siocled llaeth
Pretzels bach, wedi torri i siâp cyrn
8 smarties coch
Pen eisin du
Bloc polystyren (i sefyll y teisennau lan)



1. Crymbl y deisen gyda'ch dwylo / prosesydd bwyd a rhowch mewn powlen. Mewn powlen arall cymysgwch y menyn a'r siwgr eisin tan yn hufennog.
2. Toddi'r siocled plain mewn microdon neu mewn powlen dros dwr mudferwi. Adiwch i'r cymysgedd menyn a chyfuno'n dda. Cymysgwch hwn yn drylwyr gyda'r briwsion teisen tan fod yn gludo at ei gilydd. Rhannwch y cymysgedd mewn i 8 pêl lyfn. Rhowch ffon teisen pop ym mhob un a rhoi ar hambwrdd gyda phapur pobi. Oeri am o leiaf 2 awr.
3. Toddi'r siocled llaeth mewn microdon neu mewn powlen dros dwr mudferwi. Dipiwch y deisen pop i mewn i'r siocled. Gadael i'r gormodedd cwympo bant a rhowch i sefyll lan yn y bloc polystyren (chwiliwch ar-lein am syniadau amgen ar sut i gadw nhw i sefyll)
4. Gwnewch 2 twll ar ben y pen a rhowch y pretzels i mewn fel cyrn. Gwasgwch y smartie coch ar y blaen fel trwyn tan ei fod wedi atodi. Gwnewch hwn ar bob un a gadael i setio am 20 munud. Yna gyda'r pen eisin gwnewch lygaid a cheg.

English Recipe : www.bbcgoodfood.com/recipes/reindeer-cake-pops

menter iaith Castell-nedd Port Talbot
Cyswllt: 07849139353 | menter@micnpt.cymru | Rhif Cwmni 6156176