Bisgedi Jam

Digon i: 18 | Paratoi: 55 munud | Coginio: 8 - 10 munud



250g menyn heb halen, wedi meddalu
140g siwgr caster euraidd
2 lle te fanila
300g blawd plain
Jar o jam mafonen heb hadau
2 llwy bwrdd powdr cwstard
85g siwgr eisin

1. Cymysgu'r menyn a'r siwgr caster gyda'i gilydd tan yn olau a blewog. Curo'r fanila i mewn ac yna defnyddiwch lwy bren i gymysgu'r blawd i mewn gyda $\frac{1}{4}$ llwy te o halen. Roliwch y toes mewn i 36 pêl fach (Rhannwch y toes mewn i chwarteri a gwnewch 9 pêl gyda phob chwarter).
2. Rhagboethi'r ffwrn i 180C / 160C ffan / nwy 4. Defnyddiwch 2 pêl o does i greu'r calonnau a rhowch ar badell gyda phapur pobi. Gadewch gwagle rhwng pob un.
3. Rhowch y jam mewn i fag fwyd (neu fag peipio) a thorrwch ben y bag bant. Rhowch 2-3 llwy bwrdd o jam mewn i ganol pob bisged. Pobi am 8-12 munud tan yn olau ac euraidd. Gadewch i oeri.
4. Cymysgwch y powdr cwstard, siwgr eisin a bach o ddŵr. Rhowch dros y bisgedi a gadael i setio am o leiaf 10 munud.

English Recipe: https://www.bbcgoodfood.com/recipes/jammy-heart-drops