

Parti Pen-blwydd 100 yr Urdd

Rysáit Mônuts

500g o Flawd Cryf
10g o Halen
8g o Furum Sych
60g o Siwgr Mân
4 Wŷy
125g o Ddŵr Cynnes
125g o Fenyn Meddal

Cymysgwch y blawd cryf, yr halen, y burum sych a'r siwgr mân ynghyd mewn cymysgwr â phadl am 2 funud nes eu bod wedi'u cymysgu'n drylwyr. Ychwanegwch y wyau un ar y tro tra bod y cymysgwr yn troi ar gyflymder isel. Ychwanegwch y dŵr cynnes ac yna codwch y cyflymder i canolig-uchel am 8 munud. Unwaith y bydd 8 munud wedi mynd heibio, dylai'r does fod yn elastig iawn. Trowch gyflymder y cymysgwr i uchel ac ychwanegwch y menyn fesul darn ar y tro. Cymysgwch ar gyflymder uchel am 2 funud arall ar ôl ychwanegu'r menyn i gyd.

Gadewch i'r does orffwys a chodi yn rhywle ar dymheredd yr ystafell mewn powlen wedi'i hiro ychydig ac wedi'i gorchuddio â chling ffilm am 2 awr.

Unwaith y bydd y does wedi dyblu mewn maint, gwasgwch yr aer allan ohoni a rholiwch hi i drwch o 2cm. Torrwch y toesenni allan gan ddefnyddio torrwr bisgedi mawr ac un bach ar gyfer y twll. Gadewch i'r does godi eto mewn man cynnes (byddai popty ar ei dymheredd isaf yn gwneud y tro).

Unwaith y bydd y does yn edrych yn barod, ffriwch y toesenni mewn ffriwr pen bwrdd ar dymheredd o 160°C am 2 funud ar y naill ochr â'r llall.

Rhowch eisin arnynt neu rholiwch nhw mewn siwgr a mwynhewch!



Urdd

100
1922 - 2022