

Fydd angen:

225g blawd plaen
85g siwgr caster
½ llwy de o speis cymysg
½ llwy de o powdr pobi
50g menyng, wedi'i dorri yn darnau bach
50g lard, wedi'i dorri yn darnau bach
50g cyrens
1 wŷ wedi'i guro
splash o lefrith

You will need:

225g plain flour
85g caster sugar
½ tsp mixed spice
½ tsp baking powder
50g butter, cut into small pieces
50g lard, cut into small pieces, plus
extra for frying
50g currant
1 egg, beaten
splash milk

Cam 1

Ychwanegwch y blawd, siwgr, sbeis cymysg, powdr pobi a phinsiad o halen i mewn i bowlen. Gyda'ch bysedd, rhwbio yn y menyng a'r lard tan yn briwsionllyd. Cymysgwch y cyrens i mewn. Ychwanegwch yr wŷau yn raddol i'r gymysgedd nes bod gennyng toes meddal. Ychwanegwch sblash o lefrith os yw'r gymysgedd ychydig yn sych. Dylai'r toes fod y cysondeb fel crwst byr.

Step 1

Add the flour, sugar, mixed spice, baking powder and a pinch of salt into a bowl. With your fingers, rub in the butter and lard until crumbly. Mix in the currants. Gradually add the egg into the mixture until you have soft dough. Add a splash of milk if the mixture is a little dry. The dough should be the consistency as short crust pastry.

Cam 2

Rhowch lwch ysgafn o flawd arwyneb gwaith. Rholiwch y toes allan i'r trwch o tua 1cm. Defnyddiwch dorwr crwn i dorri allan cymaint ag y gallwch. Defnyddiwch unrhyw toes dros ben i ail adrodd y broses i greu mwyr.

Step 2

Sprinkle a light dusting of flour on the surface. Roll out the dough out to the thickness of around 1cm. Use a round cutter to cut out as many as you can. Re-role any trimming to make more.

Cam 3

Defnyddiwch badell grid fflat neu badell ffrio trwm gyda ychydig o lard, a'i roi dros wres canolig. Coginiwch am tua 3 munud bob ochr, nes eu bod yn frown euraidd, yn crisp ac wedi'u coginio drwyddo.

Step 3

Grease a flat griddle pan or heavy frying pan with lard, and place over a medium heat. Cook the Welsh cakes in batches, for about 3 mins each side, until golden brown, crisp and cooked through.

Gweinwch yn gynnes gyda llwch o siwgr caster, menyng neu jam. Fydd yn aros yn ffres mewn tin am 1 wythnos.

Serve warm with a dusting of caster sugar, butter or jam. Cakes will stay fresh in a tin for 1 week.