

## Bara banana

### Cynhwysion:

- 100g o fenyn
- 70g o siwgr mân
- 2 ŵy
- 3 banana fawr (wedi eu stwnshio)
- 100g o flawd codi
- 100g o flawd gwenith cyflawn
- 1 llwy de o sbeis cymysg

### Byddwch hefyd angen:

- Tun torth
- Papur gwrth-saim i leinio'r tun
- Ychydig o fenyn ar gyfer iro'r tun
- Hambwrdd pobi
- Dysgl gymysgu fawr

# YN Y GEGIN - Bara banana

- Llwy bren
- Rhesel ar gyfer oeri

## Dull:

- Cynheswch y popty ymlaen llaw i 180°C/Ffan 160°C/Nwy 4
- Irwch a rhowch bapur gwrth-saim mewn tun torth
- Mewn bowlen, gan ddefnyddio llwy bren, cymysgwch y menyn a'r siwgr nes mae wedi troi yn ysgafn
- Yn raddol cymysgwch wyau i mewn, un ar y tro
- Cymysgwch y fanana sydd wedi'i stwnshio
- Ychwanegwch y blawd
- Tywalltwch y gymysgedd i'r tun torth
- Rhowch ar hambwrdd pobi a'i roi yn y popty am 1 awr neu nes bydd wedi codi'n dda ac yn frown euraidd
- Ar ôl pobi, tynnwch o'r popty a'i adael i

- oeri am ychydig o funudau
- Tynnwch y dorth allan o'r tun a'i gadael ar y rhesel i oeri'n llwyr

## AWGRYM GWYCH:

Mae'r rystait hwn yn wych ar gyfer defnyddio bananas sydd wedi gor-aeddfedu