



YN Y GEGIN

## Basgedi Pasg

### Cynhwysion:

- Siocled - gall fod yn unrhyw flas rydych chi'n ei hoffi, cyn belled â'i fod yn hawdd ei doddi. Siocled llaeth arferol yw'r gorau i'w ddefnyddio. Dylai un bar mawr fod yn ddigon
- Grawnfwyd - y gorau i'w ddefnyddio yw 'Corn Flakes', 'Rice Krispies' neu hyd yn oed 'shredded wheat' wedi'i rwygo. Dylai ychydig o fygiau llawn fod yn ddigon
- Addurniadau - wyau siocled bach, botymau siocled neu hyd yn oed rawnwin neu lus

# YN Y GEGIN - Basgedi Pasg

## Byddwch hefyd angen:

- Dysgl microdon
- Casys cacennau bach/tun cacennau bach wedi'i iro neu bapur gwrth-saim ar hambwrdd

## Dull:

- Dechreuwch drwy doddi'r siocled yn y meicrodon. Gan ddefnyddio bowlen ddiogel microdon, ei roi i mewn am 10 eiliad, ei dynnu allan a'i droi
- Ailadroddwch hyn nes bydd y siocled wedi toddi. Bydd hyn yn sicrhau nad yw'r siocled yn llosgi
- Ar ôl i'r siocled doddi ychwanegwch yn y creision yd. Mae faint o rawnfwyd sydd ei angen yn dibynnu ar faint o siocled sydd gennych chi, felly ychwanegwch ddigon fel bod yr hyn a gaiff ei droi drwyddo yn cael ei orchuddio ac nad yw'n gadael siocled

- yng ngwaelod y bowlen
- Unwaith y bydd yr holl siocled a grawnfwyd wedi eu cymysgu â'i gilydd gallwch eu rhoi mewn papur cacennau bach neu dun cacennau bach, neu hyd yn oed eu taenu ar bapur gwrth-saim ar hambwrdd
- Ychwanegwch addurniadau i wneud iddyn nhw edrych fel nythod bach
- Gadewch iddynt galedu yn yr oergell am 30 munud cyn eu mwynhau

## AWGRYM GWYCH:

Addaswch y cynhwysion i'r hyn yr ydych yn ei hoffi neu i'r hyn yn y tŷ