



Rysait

Cacennau Pêl-droed !

Cynhwysion



150g o fenyn heb halen
150g o siwgr mân euraidd
3 wy wedi'i guro
125g o flawd hunan godi
25g o bowdr coco

50g o fenyn heb halen
175g o siwgr eisin
Lliw bwyd gwyrdd

Bisgedi 'Oreo'
Pen eisin du



Twymwch y ffwrn i 180°C, ffan 160°C, nwy 4. Rhowch 12 casyn teisen ar hambwrdd cacennau.

Cymysgwch y menyn â'r siwgr mewn bowlen gyda llwy bren neu chwisg electrïg tan ei fod yn ysgafn a blewog.

Ychwanegwch yr wyau tipyn bach ar y tro nes fod y gymysgedd yn llyfn (adiwch ychydig o flawd os mae'r cymysgedd yn cawsio). Cymysgwch y blawd a'r powdr coco i mewn.

Rhowch lond llwy pwdin o'r cymysgedd mewn i bob casyn teisen a phobwch am 20-25 munud tan ei fod nhw'n troi'n euraidd. Gadewch i'r cacennau i oeri.

Am yr eisin, cymysgwch y menyn â'r siwgr eisin tan ei fod yn ysgafn a blewog. Adiwch ddiferyn o'r lliw bwyd gwyrdd i droi'n wyrdd. Defnyddiwch fag peipio a 'nozzle' i roi'r eisin ar y cacennau.

I greu'r pêl, tynnwch y fisged 'Oreo' mewn i ddau rhan ac addurnwch y canol gwyn gyda'r pen eisin du.

