



Cam 4: Rysâit tarten sylfaenol

Cynhwysion

- 225 gram o flawd plaen
- 100 gram o fenyn cartref y plant
- Caws Cheddar wedi'i gratio 50 gram
- 4 wy mawr
- Llenwadau iach ychwanegol a ddewisir gan y plant

Dull

1. Cynheswch y popty i 180 ° C (Marc nwy 4/50 ° F).
2. Chwistrellwch neu brwsiwch un tun myffin gydag ychydig o olew.
3. Edrychwch ar y graddfeydd pwysu a chyfrifwch ble mae angen i'r deial fod ar gyfer pob maint cynhwysyn ac yna pwyswch eich cynhwysion yn ofalus.
4. Paratowch eich cynhwysion llenwi gan ddefnyddio'r dulliau torri y mae eich athro wedi'u modelu. Cofiwch eu torri'n ddarnau bach.
5. Cymysgwch eich holl gynhwysion llenwi wedi'u paratoi gyda'i gilydd mewn powlen ac ychwanegwch eich caws wedi'i gratio.
6. Torrwch y wyau i mewn i jwg neu bowlen fach a'u chwsgio'n dda.
7. Hidlwch y blawd plaen i mewn i bowlen fawr.
8. Disiwch 100g o'ch menyn cartref a'i rwbio i'r blawd gyda'ch bysedd nes bod y gymysgedd yn edrych fel briwsion bara mân.
9. Ychwanegwch 2-3 llwy fwrdd o ddŵr i'r bowlen a'i gymysgu'n does cadarn.
10. Tylinwch y toes yn ysgafn am ychydig ar arwyneb â blawd arno ac yna ei rollo allan gyda phin rholio..
11. Defnyddiwch dorrwr crwst i dorri'ch crwst yn gylchoedd bach.
12. Gwthiwch gylch crwst i bob twll yn y tun myffin i ffurfio cwpan tarten.
13. Rhannwch eich cymysgedd llysiâu a chaws rhwng eich cwpanau crwst.
14. Arllwyswch yr wyau chwsgog i orchuddio'r gymysgedd a llenwi'r cwpanau.
15. Pobwch eich tartenni mewn popty wedi'i gynhesu ymlaen llaw am oddeutu 20 munud nes eu bod yn euraidd.
16. Tynnwch eich tartenni o'r tun myffin yn ofalus a'u hoeri ar rac weiren.