

## Cacennau cranc crensiog

### Cynhwysion

100g briwsion bara  
150g potyn o iogwrt naturiol  
200g o datws stwnsh, wedi oeri  
100g o gig cranc, ffres neu mewn can  
80g o bys mewn can ac yd melys  
Llond llaw fach o ddail persli  
1 x 15ml llwy o olew



### Offer

Hambwrdd pobi, plât fawr, powlen bwddin, powlen gymysgu, llwy bwddin, briwfrdd, brwsh crwst, menyg ffwrn.

### Dull

1. Cynheswch y ffwrn i 220°C neu nod Nwy 7. (Oedolyn)
2. Iwch neu leiniwch hambwrdd pobi.
3. Arllwyswch y briwsion bara ar y blât fawr.
4. Arllwyswch yr iogwrt i'r bowlen bwddin.
5. Rhwch y tatws, cranc a'r llysiau yn y bowlen gymysgu.
6. Torwch y dail persli yn fân dros y bowlen gymysgu.
7. Cymysgwch bopeth yn y bowlen gyda'i gilydd.
8. Cymrwch lond llwy bwddin o'r cymysgedd a gwneud pelen ohono.
9. Gwasgwch y belen o gymysgedd yn siâp cacen.
10. Rhwch y gacen yn yr iogwrt ac yna yn y briwsion bara.
11. Trowch y gacen drosodd a gwneud yr un fath i'r ochr arall.
12. Gosodwch pob cacen ar yr hambwrdd pobi.
13. Gwnewch hyn hyd nes bydd yr holl gymysgedd wedi'i ddefnyddio.
14. Defnyddiwch y brwsh crwst i roi ychydig bach o olew ar bob cacen.
15. Coginiwch am 20 munud. (Oedolyn)

### Yn gwneud:

10 cacen fach

### Awgrymiadau:

Addurnwch eich cacen granc i edrych fel cranc – defnyddiwch ffyn pupur i greu coesau a chrafangau ac olifau ar gyfer y llygaid!

Gweinwch y cacennau cranc gyda salad.

Gwnewch colslo i weini gyda'ch cacennau cranc.

Rhowch frathiad iddyn nhw! Ychwanegwch ychydig o lemwn neu leim wedi'i gratio i'ch cymysgedd cacen bysgod.