

## Pwdin bara menyn hen ffasiwn

### Cynhwysion

3 ŵy  
50g o siwgr mân  
225ml o laeth  
Diferyn o rin fanila  
75g o fenyn  
5 sleisen denau o fara  
75g o syltanas  
25g o siwgr eisin  
225ml o hufen chwipio

### Dull

Chwisgwch yr wyau a'r siwgr gyda'i gilydd cyn ychwanegu a chwipio'r hufen. Hidlwch y cymysgedd trwy ridyll mân. Ychwanegwch y fanila ac ewch ati i'w cymysgu'n dda.

Tynnwch y crystiau o'r sleisys o fara menyn a'u torri'n chwarteri. Gosodwch haenen o fara yn y ddysgl a gwasgaru'r syltanas. Rhowch weddill y bara ar ben y cymysgedd (peidiwch â rhoi syltanas ar ben yr haenen uchaf). Arllwyswch y cymysgedd ŵy a'i adael i drochi am 5 munud.

Rhowch y ddysgl mewn bain-marie (bath dŵr) a'i phobi mewn ffwrn wedi'i chynhesu i 160 gradd am 30 munud neu hyd nes y bydd y cwstard wedi'i setio. Ar ôl i'r pwdin oeri, taenwch siwgr eisin ar ei ben a'i sgleinio yn y gril.

Gweinwch gyda chompot o ffrwythau wedi'u stiwio a hufen iâ fanila