

Cacen diferion lemwn

Cynhwysion

2 wy

100g (4owns) blawd codi (self raising)

100g (4owns) siwgr mân (castor)

100g (4owns) menyn (wedi' godi i wres yr ystafell)

1 llwy de o bowdwr codi (baking powder)

croen 1 lemwn wedi gratio'n fân

I'r eisin lemwn crensiog

50g (2owns) siwgr grogynnog (granulated)

sudd 1 lemwn

Byddwch hefyd angen

Tun bara 450g (1lb) wedi' iro a'i leinio

Dull

1. Cynheswch y popty i wres 180°C/350°F/Nwy Marc 4
2. Mewn bowlen fawr curwch y wyau, blawd, siwgr, menyn, powdwr codi a croen y lemwn gyda'i gilydd nes fod y cynhwysion wedi cymysgu'n dda ac yn llyfn.
3. Arllwyswch y gymysgedd i'r tun wnaethoch chi baratoi 'nghynt.
4. Rhowch y tun i fewn i'r popty am tua 35 munud neu hyd nes fydd crwstyn y gacen yn frown euraidd gyda'r ochrau'n crebachu o ochrau'r tun.
5. Tra bod y gacen yn dal yn gynnes, cymysgwch y siwgr grogynnog a'r sudd lemwn ac arllwyswch dros y gacen.
6. Gadewch i'r gacen oeri ychydig cyn ei llacio o ochrau'r tun, wedyn