



Siocled Crensiog â Mafon

Digon i 4 person

1 twb o iogwrt naturiol

2 lwy fwrdd o geuled lemwn (cyfunwch gyda'r iogwrt)

Topin Siocled Crensiog

4 owns o bowdr coco

1 pwys o flawd

4 owns o gnau wedi'u torri

4 owns o geirch mawr

8 owns o fenyn

4 owns o siwgr brown meddal Muscavado

- Hidlwch y powdr coco a'r blawd â'i gilydd, yna rhwbiwch â'r menyn i greu cymysgedd fel tywod. Ychwanegwch y siwgr, y cnau a'r ceirch, ac yn olaf ychwanegwch binsiad o halen.
- Pobwch am 30-40 munud ar dymheredd o 200°C nes bod y cymysgedd wedi'i goginio'n llwyr. Cadwch lygad arno a'i droi'n rheolaidd i wneud yn siŵr ei fod wedi'i goginio llwyr ac yn grensiog. Gadewch y cymysgedd i oeri.

Coulis mafon

- 500g o fafon (wedi'u golchi, a'r cibynnau wedi'u tynnu)
- Sychwch dri chwarter y mafon yn ofalus gyda phapur cegin
- Rhowch y mafon sy'n weddill mewn peiriant cymysgu gydag ychydig o siwgr i greu piwrî a'i wneud yn fwy trwchus gydag ychydig o arorwt. Hidlwch y cymysgedd trwy ridyll mân a gadewch iddo oeri

I orffen

- **Rhowch haenau o'r crymbl siocled, mafon ac iogwrt ceuled lemwn at ei gilydd mewn gwydryn tal**
-

- **Gweinwch gyda llwyaid o'r mafon wedi'u stwnsio a sbrigyn o fintys.**