

Welsh Cakes

Ingredients

- 225g Self raising flour
- A pinch of salt
- 1 Teaspoon of mixed spice
- 110g Butter, lard or margarine
- 75g caster Sugar
- 75g Mixed currants and sultanas
- 1 Egg
- Grated zest of half a lemon (optional)

Method:

Make: 15-18 | Preparation time: 15 minutes | Cooking time: 10 minutes

1. Sift the flour, salt and spice into a bowl. Mix in your fat (butter, lard or margarine) until the mixture looks like fine breadcrumbs.
2. Add the sugar, lemon peel and dried fruit. Mix with the beaten egg and stir to make a firm dough.
3. On a floured surface, roll or press the dough to about 5mm thick. Cut disks with a 4-5cm cutter.
4. Bake the shortcakes on a hot griddle, turning once, until they are golden brown on both sides but still soft in the middle.
5. Put caster sugar on top while still hot. If you don't have a griddle, use a heavy frying pan, with butter on it.

Cacen Gri

Cynhwysion

- 225g Blawd hunan-godi
- Pinsiad o halen
- 1 Llwy de o sbeis cymysg
- 110g Menyn, lard neu fargarîn
- 75g Siwgr caster
- 75g Cyrens a syltana cymysg
- 1 Ŵy
- Croen wedi'i gratio o hanner lemwn (dewisol)

Dull:

Yn gwneud: 15-18 | Amser paratoi: 15 munud | Amser coginio: 10 munud

1. Hidlwch y blawd, yr halen a'r sbeis mewn i fowlen gymysgu. Rhwbiwch y braster nes bod y gymysgedd yn edrych fel briwsion bara mân.
2. Ychwanegwch y siwgr, y croen lemwn a'r ffrwythau sych. Cymysgwch gyda'r ŵy wedi'i guro a'i droi i wneud toes cadarn.
3. Ar fwrdd â blawd arno, rholiwch neu gwasgwch y toes i oddeutu 5mm o drwch. Torrwch yn ddisgiau gyda thorwr 4-5cm.
4. Pobwch y cacennau cri ar radell boeth ganolig, gan droi unwaith, nes eu bod yn frown euraidd ar y ddwy ochr ond yn dal i fod ychydig yn feddal yn y canol.
5. Rhowch siwgr mân ar eu penau tra'n dal yn boeth. Os nad oes gennych radell, gallwch ddefnyddio padell ffrio trwm, gyda menyn arni.

