



## WELSH CAKES



### INGREDIENTS

200g self raising **flour**

50g **margarine**

1 ripe banana – mashed

½ teaspoon mixed spice

1 **egg** - beaten

**flour** for rolling

4 strawberries

---

### EQUIPMENT

mixing bowl, table knife, teaspoon,

table knife, small bowl, fork,

bakestone (griddle or heavy frying pan),

palette knife

**MAKES:** 10-12

**PREP TIME:** 20 minutes

**COOK TIME:** 15-20 minutes

**ALLERGENS:** cereals containing gluten,  
milk, egg

---

### METHOD

- 1** Put the flour and margarine into the mixing bowl. Using a table knife cut the margarine into small pieces.
- 2** With your fingertips, rub the margarine into the flour until it resembles breadcrumbs.
- 3** Make a 'well' in the centre of the mixture. Add the mashed banana and half of the egg\*, then combine to form a soft dough – add a little more egg if the mixture is too dry. (\*Remember to always wash your hands thoroughly after touching raw egg.)
- 4** Shape the dough into a round and cut into 12 pieces. Roll each piece in a little flour, and gently pat down with your hand to a 1.5cm thickness.
- 5** Heat the bakestone on the open fire and cook the Welsh Cakes for 3 – 4 minutes each side. Briefly remove the griddle from the heat if the Welsh cakes brown too quickly (this will allow the inside to cook through thoroughly).
- 6** Serve the Welsh Cakes warm with slices of strawberry and a dollop of yogurt!



## PICE AR Y MAEN



### CYNHWYSION

200g **blawd** hunan codi

50g **margarîn**

1 banana – wedi'i stwnshio

½ llwy de sbeis cymysg

1 **wy** - wedi'i guro

**blawd** ar gyfer rhoio

4 mefus – wedi'u sleisio

### OFFER

powlen gymysgu, cylllell fwrdd, llwy de,  
cylllell fwrdd, powlen fach, fforc,  
llechen bobî (radell neu badell ffrio drom),  
cylllell balet

**GWNEUD:** 10-12

**AMSER PARATOI:** 20 munud

**ALLERGEDD:** grawnfwydydd sy'n  
cynnwys glwten, llaeth,  
wyau

**AMSER COGINIO:** 15-20 munud

### DULL

- 1** Rhowch y blawd a'r margarin i mewn i'r bowlen gymysgu. Gan ddefnyddio cylllell fwrdd torruch y menyn yn ddarnau bach.
- 2** Gyda eich bysedd, rhwbiwch y margarin i mewn i'r blawd nes ei fod yn debyg i friwsion bara.
- 3** Gwewch bant yn y canol. Ychwanegwch y banana ac hanner yr wy\* a chyfunwch i wneud toes – ychwanegwch fwy o'r wy os yw yn rhy sych. (\*cofiwch bob amser i olchi dwylo yn lân ar y ol cyffwrdd â wyau amrwd).
- 4** Ffurfiwch y toes i mewn l gyloch a'i rannu yn 12 darn. Rholiwch bob darn mewn ychydig o flawd a'i wasgu yn ysgafn gyda llaw l drwch 1.5cm.
- 5** Cynheswch y lechen bobî ar y tân agored a choginiwch y Pice ar y Maen am 3 - 4 munud bob ochr. Tynnwch y lechen oddiar y tân os ydynt yn troi'n frown yn rhy gyflym. Bydd hyn yn caniatu i'r tu mewn i goginio yn drylwyr.
- 6** Gweiniwch y pice yn gynnes gyda'r mefus a llwyaid o iogwrt.