

SAVOURY WELSHCAKES

INGREDIENTS

200g self raising **flour**

50g **margarine**

50g reduced fat mature cheddar **cheese** – finely
grated

½ teaspoon mixed herbs

1 large **egg** - beaten
flour for rolling

EQUIPMENT

mixing bowl, table knife, teaspoon,
rolling pin, table knife, small bowl, fork,
bakestone (griddle or heavy frying pan),
palette knife

MAKES: 10-12

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 20-25 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/ butter into small pieces.
- 2 With your fingertips, rub the margarine/butter into the flour until it resembles breadcrumbs. Add the cheese and mixed herbs. Stir to combine ingredients. Make a 'well' in the centre.
- 3 Crack the egg into the small bowl* and beat it with the fork. Add enough egg to the dry mixture to form a dough. (*Always wash your hands thoroughly after touching raw egg.)
- 4 Shape the dough into a round and place on a floured work surface. Roll the dough to 1cm thickness. With the cutter, press out 10 – 12 individual circles.
- 5 Heat the frying pan and cook the Welsh Cakes for 3 – 4 minutes each side. Reduce the heat if they brown too quickly. This will allow the inside to cook through thoroughly.
- 6 Serve warm with a bowl of homemade soup.

PICE AR Y MAEN SAWRUS

CYNHWYSION

200g **blawd** hunan codi

50g **margarîn**

50g o **cheddar** aeddfed braster is
- wedi'i gratio'n fân

½ llwy de o berlysiâu cymysg

1 **wy** mawr - wedi'i guro

blawd ar gyfer rholio

OFFER

powlen gymysgu, cylllell fwrdd, llwy de,
rholbren, cylllell fwrdd, powlen fach, fforc.

llech bobî (radell neu badell ffrio drom)

cylllell balet

GWNEUD: 10-12

AMSER PARATOI: 20 munud

ALLERGEDD: grawnfwydydd sy'n
cynnwys glwten, llaeth,
wy

AMSER COGINIO: 20-25 munud

DULL

- 1 Rhowch y blawd a'r margarin i mewn i'r bowlen gymysgu. Gan ddefnyddio cylllell fwrdd torrwc 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. Ychwanegwch y caws a'r perlysiâu cymysg. Cymysgwch i gyfuno cynhwysion. Gwnewch bant yn y canol.
- 3 Torrwch yr wy i mewn i'r bowlen fach* a churwch gyda'r fforc. Ychwanegwch ddigon o wy at y gymysgedd sych i ffurfio toes. (* Golchwch eich dwylo bob tro yn drylwyr ar ôl cyffwrdd wyau amrwd.)
- 4 Ffurfiwch y toes i mewn l gylch 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 llech bobî a choginiwch y Pice ar y Maen am 3 - 4 munud bob ochr. Trowch y gwres i lawr os ydynt yn frown yn rhy gyflym. Bydd hyn yn caniatáu i'r tu mewn i goginio yn drylwyr.
- 6 Gweinwch yn gynnes gyda bowlen o gawl cartref.