

VICTORIA SPONGE SBWNG FICTORIA

GET YOUR
BAKE ON! DEWCH I
BOBI!

Ingredients / Cynhwysion

4 Free-range eggs / 4 wy maes
225g Caster sugar / Siwgr mân
225g Self-raising flour / Blawd codi
2 tsp Baking powder / Powdr codi
225g Butter / Menyn

To serve / I weini

Strawberry jam / Jam mefus
Whipped double cream / Hufen dwbl
wedi'i chwipio
Caster sugar for dusting / Siwgr mân i
orchuddio'r gacen

Method / Dull

Preheat the oven to 180C/350F/Gas 4. Grease and line two 20cm/8in sandwich tins. Codwch wres y popty i 180C/350F/Nwy 4. Ewch ati i iro a leinio dau dun cacen 20cm/8 modfedd.

Break the eggs into a mixing bowl, then add the sugar, flour, baking powder and butter. Mix everything together until well combined. Torrwch yr wyau i bowlen gymysgu, wedyn ychwanegu'r siwgr, y blawd, y powdr codi a'r menyn. Cymysgwch nes bod popeth wedi cyfuno'n dda.

Divide the mixture evenly between the two tins. Rhannwch y gymysgedd yn hafal rhwng y ddau dun.

Place the tins on the middle shelf of the oven and bake for 25 minutes. Rhowch y tuniau ar silff ganol y popty a'u pobi am 25 munud.

Remove them from the oven when golden brown and turn the cakes out onto a rack to cool. Tynnwch nhw o'r popty pan fydd y sbwng yn frown euraidd, wedyn tynnu'r cacennau o'r tuniau a'u rhoi ar rac i oeri.

Assemble the cake. Place one cake upside down onto a plate and spread it with jam and whipped cream. Place the second cake on top and sprinkle with caster sugar. Rhowch y gacen at ei gilydd. Rhowch un gacen â'i phen i waered ar blât a thaenu jam a hufen chwip arni. Rhowch yr ail gacen ar ben y llall a'i gorchuddio â siwgr mân.



©BBC 2007 Reg. charity no. 802052 in England & Wales and SC039557 in Scotland.
©BBC 2007 Rhif cofrestru'r elusen 802052 yng Nghymru a Lloegr a SC039557 yn yr Alban.

CHOC CHIP COOKIES CWCIS SIOCLED MÂN

GET YOUR
BAKE ON! DEWCH I
BOBI!

Ingredients / Cynhwysion

150g salted butter / menynd wedi'i halltu
80g light brown muscovado sugar / siwgr muscovado brown golau
80g granulated sugar / siwgr gronynnog
2 tsp vanilla extract / lond llwy de o rin fanila
1 large egg / 1 wy mawr
225g plain flour / blawd plaen
½ tsp bicarbonate of soda / llwy de o soda pobi
¼ tsp salt / llwy de o halen
200g plain chocolate chips / o ddarnau siocled tywyll mân

Method / Dull

Heat the oven to 190C/fan170C/gas 5. Line two baking sheets with baking paper. Codwch wres y popty i 190C/fan170C/nwy 5. Leiniwch ddau hambwrdd pobi â phapur pobi.

Put the butter and sugars into a bowl and beat until creamy. Beat in the vanilla and egg. Rhowch y menynd a'r siwgr mewn powlen a'u curo nes eu bod yn hufennog. Cymysgwch y fanila a'r wy i mewn.

Use a teaspoon to make small scoops of the mixture, spacing them well apart on the baking trays. This mixture should make about 30 cookies. Defnyddiwch lwy de i godi llwyeidiau o'r gymysgedd a'u gosod â digon o fwch rhyngddynt ar yr hambyrddau pobi. Dylai'r gymysgedd wneud tua 30 o fisedi.

Bake for 8-10 mins until they are light brown on the edges and still slightly soft in the centre. Dylech eu pobi am 8-10 munud nes bod eu hymylon yn troi'n frown golau a'u bod yn dal ychydig yn feddal yn y canol.

Leave on the tray for a couple of minutes to set and then lift onto a cooling rack. Gadewch nhw ar yr hambwrdd i galedu am ychydig funudau, wedyn rhwch nhw ar rac i oeri.



©BBC 2007 Reg. charity no. 802052 in England & Wales and SC039557 in Scotland.
©BBC 2007 Rhif cofrestru'r elusen 802052 yng Nghymru a Lloegr a SC039557 yn yr Alban.

CARROT CAKE CACEN FORN

GET YOUR
BAKE ON! DEWCH I
BOBI!

Ingredients / Cynhwysion

175g light muscovado sugar / siwgr muscovado golau
175ml sunflower oil / olew blodyn yr haul
3 large eggs, lightly beaten / 3 wy mawr, wedi'u curo'n ysgafn
140g grated carrot / o foron wedi'u gratio
100g raisins / o resins
Grated zest of 1 large orange / Croen 1 oren mawr wedi'i gratio
175g self-raising flour / o flawd codi
1 tsp bicarbonate of soda / llond llwy de o soda pobi
1 tsp ground cinnamon / llond llwy de o sinamon
½ tsp nutmeg / llwy de o nytmeg

Method / Dull

Heat the oven to 180C/fan160C/gas 4. Grease and line an 18cm square cake tin. Codwch wres y popty i 180C/fan160C/nwy 4. Ewch ati i iro a leinio tun cacen sgwâr 18 cm.

Tip the sugar, oil and eggs into a large mixing bowl. Lightly mix with a wooden spoon. Stir in the grated carrots, raisins and orange rind. Tolltwch y siwgr, yr olew a'r wyau i mewn i bowlen gymysgu fawr. Cymysgwch y rhain yn ysgafn â llwy bren. Cymysgwch y moron wedi'u gratio, y rhesins a'r croen oren i mewn.

Sift the flour, bicarbonate of soda and spices into the bowl. Gogrwch y blawd, y soda pobi a'r sbeisys i'r bowlen.

Mix everything together, the mixture will be soft and almost runny. Cymysgwch bopeth gyda'i gilydd; bydd y gymysgedd yn feddal a bron yn rhedegog.

Pour the mixture into the tin and bake for 40-45 minutes or until firm in the centre. Cool in the tin for 5 minutes, then turn it out, and cool on a wire rack. Tolltwch y gymysgedd i mewn i dun a'i bobi am 40-45 munud nes ei fod yn gadarn yn y canol. Gadewch y gacen i oeri yn y tun am 5 munud wedyn ei thynnu allan a'i rhoi ar rac i oeri.



©BBC 2007 Reg. charity no. 802052 in England & Wales and SC039557 in Scotland.
©BBC 2007 Rhif cofrestru'r elusen 802052 yng Nghymru a Lloegr a SC039557 yn yr Alban.

COLOURFUL CUPCAKES CACENNAU BACK BOB LLIW

GET YOUR
BAKE ON! DEWCH I
BOBI!

Ingredients / Cynhwysion

150g white caster sugar / siwgr gwyn mân
2 eggs / 2 wy
100g butter, melted / o fenyn, wedi'i doddi
150g self-raising flour / o flawd codi

For the buttercream / Ar gyfer yr hufen menynd

200g butter / menynd
300g icing sugar / siwgr eisin
4 tsp milk / llond llwy de o laeth
Food colouring / Lliw bwyd

Method / Dull

Heat oven to 180C/160C fan/gas 4 and line a 12-hole cupcake tin with paper muffin cases. Codwch wres y popty i 180C/fan160C/nwy 4 a gosod casys papur mewn tun cacennau bach â 12 twll.

Put all of the cake ingredients into a bowl and whisk until light and pale. Rhowch yr holl gynhwysion mewn powlen a'u cymysgu nes bod y gymysgedd yn ysgafn ac yn olau.

Divide the mixture evenly between the cases and bake for 20 mins or until a cocktail stick inserted into the centre of one of the cakes comes out clean. Rhannwch y gymysgedd yn hafal rhwng y casys a'u pobi am 20 munud, neu nes y gallwch roi ffon bren yng nghanol un gacen a'i bod yn dod allan yn lân.

Leave to cool on a wire rack. Rhowch y cacennau i oeri ar rac weiren.

Beat together the butter, icing sugar, milk and vanilla until smooth and pale. Use the food colouring to dye your buttercream to your chosen colour. Pipe swirls on top of the cupcakes. Curwch y menynd, y siwgr eisin, y llaeth a'r fanila nes bod y gymysgedd yn llyfn ac yn olau. Defnyddiwch y lliwiau bwyd o'ch dewis i liwio eich hufen menynd. Peipwch batrwm troellog ar ben y cacennau bach.



©BBC 2007 Reg. charity no. 802052 in England & Wales and SC039557 in Scotland.
©BBC 2007 Rhif cofrestru'r elusen 802052 yng Nghymru a Lloegr a SC039557 yn yr Alban.