

Welsh Cakes Recipe

You will need:

- 225g plain flour
- 85g caster sugar
- ½ tsp mixed spice
- ½ tsp baking powder
- 50g butter, cut into small pieces
- 50g lard, cut into small pieces, plus extra for frying
- 50g currant
- 1 egg, beaten
- splash milk

Step 1

- Add the flour, sugar, mixed spice, baking powder and a pinch of salt into a bowl.
- With your fingers, rub in the butter and lard until crumbly.
- Mix in the currants.
- Gradually add the egg into the mixture until you have soft dough.
- Add a splash of milk if the mixture is a little dry.
- The dough should be the consistency as shortcrust pastry.

Step 2

- Sprinkle a light dusting of flour on the surface.
- Roll out the dough out to the thickness of around 1cm.
- Use a round cutter to cut out as many as you can. Re-role any trimming to make more.

Step 3

- Grease a flat griddle pan or heavy frying pan with lard, and place over a medium heat.
- Cook the Welsh cakes in batches, for about 3 mins each side, until golden brown, crisp and cooked through.

Step 4

- *Serve warm with a dusting of caster sugar, butter or jam.
- *Cakes will stay fresh in a tin for 1 week.

Rysâit Caceni Cri

Fydd angen:

- 225g blawd plaen
- 85g siwgr caster
- ½ llwy de o speis cymysg
- ½ llwy de o powdr pobi
- 50g menyn, wedi'i dorri yn darnau bach
- 50g lard, wedi'i dorri yn darnau bach
- 50g cyrens
- 1 wŷ wedi'i guro
- splash o lefrith

Cam 1

- Ychwanegwch y blawd, siwgr, sbeis cymysg, powdr pobi a phinsiad o halen i mewn i bowlen.
- Gyda'ch bysedd, rhwbio yn y menyn a'r lard tan yn briwsionllyd.
- Cymysgwch y cyrens i mewn.
- Ychwanegwch yr wŷau yn raddol i'r gymysgedd nes bod gennych toes meddal.
- Ychwanegwch sblash o lefrith os yw'r gymysgedd ychydig yn sych. Dylai'r toes fod y cysondeb fel crwst byr.

Cam 2

- Rhowch llwch ysgafn o flawd arwyneb gwaith.
- Rholiwch y toes allan i'r trwch o tua 1cm.
- Defnyddiwch dorwr crwn i dorri allan cymaint ag y gallwch.
- Defnyddiwch unrhyw toes dros ben i ail adrodd y broses i greu mwy.

Cam 3

- Defnyddiwch badell grid fflat neu badell ffrio trwm gyda ychydig o lard, a'i roi dros wres canolig.
- Coginiwch am tua 3 munud bob ochr, nes eu bod yn frown euraidd, yn crisp ac wedi'u coginio drwyddo.

Cam 4

- *Gweinwch yn gynnes gyda llwch o siwgr caster, menyn neu jam.
- *Fydd yn aros yn ffres mewn tin am 1 wythnos.