

Torth Banana

Banana Loaf

140g margarin, wedi'i feddalu, gyda pheth ychwanegol i iro'r tun
140g siwgr castor
2 wyau mawr, wedi'u curo
140g blawd codi
1 llwy de o bowdr bobi
2 fanana aëddfed, wedi'i stwnshio

1. Cynheswch y popty i 180°C (confensiynol).
2. Irwch dun maint 2 bwys hefo margarin, a defnyddio bapur gwrthsaim ar yr ochrau.
3. Cymysgwch y margarin a'r siwgr castor tan ei fod yn ysgafn, ychwanegwch yr wyau yn araf hefo ychydig o'r blawd codi.
4. Plygwch i mewn weddill y blawd hefo'r powdr bobi a'r 2 fanana.
5. Rhowch y gymysgedd yn y tun a'i bobi am o ddeutu 50 munud, nes ei fod wedi coginio drwyddo ac yn euraidd mewn lliw.
6. Gadwch i'r gacen oeri am 10 munud, yna ei roi ar weiren oeri.

140g Margarine, softened, plus extra to grease the tin
140g caster sugar
2 large eggs, beaten
140g self-raising flour
1 tsp baking powder
2 very ripe bananas, mashed

1. Heat oven to 180°C (conventional).
2. Use some margarine to grease a 2lb loaf tin and line the base and sides with baking parchment.
3. Cream the softened margarine and caster sugar until light and fluffy, then slowly add the eggs with a little of the flour.
4. Fold in the remaining flour, baking powder and mashed bananas.
5. Pour the mixture into the prepared tin and bake for about 50 mins, or until cooked through until golden brown in colour.
6. Cool in the tin for 10 mins, then remove and place on a wire rack.