



MONMOUTH PUDDING

240g fresh white breadcrumbs
3 tablespoons sugar
1h tsp Vanilla extract
150ml boiling milk,
2 tablespoons melted butter,
3 stiffly beaten egg whites,
500g raspberry or strawberry jam

Put the breadcrumbs into a warm basin and pour the boiling milk over using just as much as will lightly soak them but not make them sloppy. Cover and leave to stand for 15 minutes then flake up with a fork. Stir in the sugar and the melted butter, mixing it very lightly. Grease a round ovenproof dish with butter.

Whip up the egg whites then fold them into the breadcrumb mixture.

Put a thick layer of jam on the bottom of the dish, then half the breadcrumb mixture, then another layer of jam and finally the rest of the crumb mix. Bake in a slow oven 120C for about 20-30 minutes or until the crumb mixture is just set.

Serve either hot or lukewarm.

The Culinary Cottage

Rose Cottage, Pandy, Abergavenny, Monmouthshire NP7 8DL

T: 01873 890125

E: penelope@theculinarycottage.co.uk

w: www.theculinarycottage.co.uk



PWDIN MYNWY

240g o friswion bara gwyn ffres
3 llwy fwrdd o siwgr
Hanner llwy de o Fanila
150ml o laeth berwedig
2 lwy fwrdd o fenyn wedi toddi
3 gwynwy wedi eu curo
500g o jam mafon neu fefus

Rhowch y briwsion mewn basn twym gan dywallt y llaeth berwedig drostynt, gan roi digon fel bod y briwsion yn gwlychu ond byddwch yn ofalus rhag tywallt gormod a'u bod yn mynd yn rhy feddal. Rhowch orchudd dros y basn a'i adael yno am 15 munud cyn mynd nôl ato a'i droi gan ddefnyddio fforc. Rhowch y siwgr a'r menyn sydd wedi toddi i mewn, gan ei droi'n ofalus. Gan ddefnyddio dysgl y mae modd ei gosod mewn ffwrn, rhowch fenyn ar hyd y ddysgl.

Curwch y gwynwy ac yna eu rhoi yn y briwsion. Taenwch haenen drwchus o jam ar waelod y ddysgl, yna hanner y briwsion cymysg, haenen arall o jam ac yna'r hyn sydd yn weddill o'r briwsion cymysg. Pobwch yn araf mewn ffwrn ar tua 120C am 20 i 30 munud neu tan ei fod wedi gosod.

Mae croeso i chi weini'r pwdin yn dwym neu'n llugoer.

The Culinary Cottage

Rose Cottage, Pandy, Abergavenny, Monmouthshire NP7 8DL

T: 01873 890125

E: penelope@theculinarycottage.co.uk

w: www.theculinarycottage.co.uk