**Riz au lait à la guimauve**

Pour 1 litre lait :

120 g. riz rond (pour risotto)

10 g. de guimauve (ou marshmallows)

25 g. de cassonade

Bien rincer le riz.

Faire bouillir le lait.

Verser les ingrédients

en réservant **le sucre** pour **la fin** de la cuisson.

Faire cuire 40 mn environ tout en remuant.

Verser dans des ramequins.

 Déguster frais de préférence.

**Enjoy !!**