

# Cupcakes au topinambour avec glaçage à la betterave

*De délicieux cupcakes qui sauront réjouir vos papilles gustatives!*

## Cupcakes

### Ingrédients

2 1/2 c. à thé de poudre de topinambour  
Inuliflora  
2/3 tasse de farine  
1/4 tasse d'huile de coco\*  
1/2 tasse de lait d'amande non sucré  
1 œuf  
1/4 tasse sirop d'érable  
1/2 c. à thé de vanille  
1 c. à thé de poudre à pâte  
1 pincée de sel  
\* Utilisez de l'huile de coco désodorisée si vous n'aimez pas le goût de la noix de coco.



### Préparation

Préchauffer le four à 350° F (180° C).

Dans un bol, mélanger la poudre de topinambour Inuliflora, la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un bol ou un cul-de-poule de taille moyenne, battre, de préférence au batteur électrique, le sirop d'érable, l'huile de coco, le lait d'amande et la vanille jusqu'à consistance homogène. Incorporer l'œuf, puis le mélange de poudres et de farine. Battre jusqu'à obtenir une texture homogène.

Emplir les moules au 3/4 puis enfourner 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre d'un cupcake ne colle plus (temps variable selon le type de moule utilisé).

Laisser reposer, puis garnir avec le glaçage à la betterave avant de servir.

## Glaçage à la betterave

### Ingrédients

2/3 tasse de yogourt grec nature  
2 c. à thé de cannelle  
2 c. à thé de poudre de betterave Inuliflora  
3 c. à thé de sirop d'érable

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Conserver au froid jusqu'au moment de servir. Garnir les cupcakes à l'aide d'une poche à douille ou avec une cuillère puis déguster.



# Inuli flora

Ferme Robert Desmarais – [Inuliflora.ca](http://Inuliflora.ca)