

## **Ingredientes:**

- 1 banana bem madura
- 2 ovos
- 1/4 xícara (chá) de óleo de coco
- 2 xícaras (chá) de aveia em flocos finos
- 1 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar de côco
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de farinha de côco
- raspa de laranja
- sumo de uma laranja
- 1 iogurte natural

## **Modo de Fazer**

Coloque a banana no liquidificador juntamente com o óleo de coco, o açúcar, os ovos, o iogurte, o sumo e a raspa de laranja e canela em pó. Bata até obter uma mistura homogênea e cremosa. Quanto mais bater, menos cheiro de ovo terá o bolo.

Em seguida despeje essa mistura cremosa num recipiente como uma tigela. Acrescente a aveia em flocos finos e a farinha de côco e misture bem até que ela seja incorporada. Por fim, coloque o fermento em pó e misture novamente para que todos os ingredientes formem uma massa homogênea.

Despeje a massa sobre a forma. Leve ao forno preaquecido por cerca de 35 minutos. Para saber se o bolo está pronto, espete um palito e veja se ele sai limpo. Assim que esfriar desenforme com cuidado.