



### Ingredientes:

- 3 ovos caipiras
- $\frac{3}{4}$  xícara de óleo de coco ou manteiga de bufala ou manteiga ghee
- 1  $\frac{1}{2}$  xícara de aveia em flocos finos
- $\frac{1}{2}$  xícara de farinha de arroz integral
- $\frac{1}{2}$  xícara de fécula de batata ou fécula de mandioca ou amido de milho
- $\frac{3}{4}$  xícara de açúcar demerara
- $\frac{1}{2}$  xícara de mascavo ou açúcar de coco
- $\frac{1}{2}$  pote de iogurte natural de búfala ou se for alérgico a proteína - 100ml de água morna
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 6 bananas pratas maduras

### Modo de preparo:

Corte as bananas em tiras e reserve. Misture o líquido e os secos separadamente, exceto as bananas, colocando o fermento e o bicarbonato por último. Junte os dois e coloque uma camada de massa em uma forma de 25cm untada com óleo pam ou óleo de coco. Coloque uma camada de bananas fatiadas. Intercale massa e banana até finalizar sendo a última camada de banana. Polvilhe canela e ponha para assar por 20-30 minutos.