

Sorprendentes Barras de Capas sin Gluten

Ingredientes

7 onzas de coco en copos
1 taza de chips de caramelo
6 onzas de chips de chocolate semidulce
8 onzas de cacahuets sin sal
1/2 taza de almendras laminadas
1 lata (14 onzas) de leche condensada azucarada

Direcciones

Precalentar el horno a 350 grados F (175 grados C). Engrasar generosamente un molde para hornear de 13x9 pulgadas.

Esparcir 2/3 del coco en copos de manera uniforme en el fondo del molde. Espolvorear el caramelo de mantequilla, las pepitas de chocolate y los cacahuets de manera uniforme sobre la capa de coco. Vierta la leche condensada uniformemente sobre todo el molde. Cubra con las almendras en rodajas y el coco restante. Hornear durante 20 minutos en el horno precalentado. Deje enfriar completamente antes de cortarlo en cuadrados.