

# Incroyables barres à couches sans gluten

## Ingrédients

6 onces de cope copeaux de chocolat semisweet  
8 onces de cacahuètes non salées 1/2 tasse d'amandes tranchées  
1 boîte (14 onces) de lait condensé sucré

## Directions

Préchauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C). Graisser généreusement un moule de 13x9 pouces.

Répartissez uniformément les 2/3 de la noix de coco en flocons dans le fond du moule. Saupoudrez uniformément les morceaux de caramel, les pépites de chocolat et les cacahuètes sur la couche de noix de coco. Versez le lait concentré uniformément sur l'ensemble du moule. Recouvrez d'amandes tranchées et du reste de la noix de coco . Faites cuire pendant 20 minutes dans le four préchauffé. Laissez refroidir complètement avant de couper en carrés.