Bizcocho Milky Way

2 tazas de harina para pastel (cake flour)*** (esto no es mezcla de caja)
1 cucharadita de polvo de hornear (baking powder)
1/8 cucharadita de sal
3/4 taza de mantequilla
1 1/2 tazas de azucar
1 1/2 cucharaditas de vainilla
1 taza de leche
5 claras de huevo
4 barritas (de 2.15 onzas) Milky Way , partido en pedacitos

*** La harina de pastel es una harina mas fina que la de uso general (all-purpose flour) y la que indica esta receta es la que no contiene sal y polvo de hornear. Si usas la harina con leudantes, acuerdese de omitir la sal y polvo de hornear.

Pre-caliente el horno a 375 F (190 C). Engrase y harine 2 moldes redondos de 8 pulgadas.

Combine la harina con la sal y polvo de hornear.. ponga aparte.

Usando un mezcladora, bates la mantequilla, azucar y vainilla hasta que este cremosa. Agregas la harina y la leche, mezclando bien.

Bata las claras a punto de merengue y forme picos. Cuidadosamente mezclas las claras batidas con la mezcla de harina.. luego le mezclas las barritas de milky way partidos.

Echas la mezcla en los moldes preparados y los llevas al horno precalentado por 20 a 25 minutos. Luego los dejas refrescar 10 minutos antes de sacarlos del molde. Le puedes chorrear un poco de dulce de leche por encima si deseas.