



Mermeladas: Existe una gran variedad de artesanos que elaboran mermeladas de guayaba, pimentón, moras y fresas.

Dulces brillantados: Los dulces brillantados son hechos con leche, cubiertos con azúcar granizada brillante y bañados con color, dándoles forma de fruta.

Mermeladas: Existe una gran variedad de artesanos que elaboran mermeladas de guayaba, pimentón, moras y fresas.

Dulces brillantados: Los dulces brillantados son hechos con leche, cubiertos con azúcar granizada brillante y bañados con color, dándoles forma de fruta.

Dulce de Leche: son realizados con leche entera, azúcar y es aliñado con clavitos de olor.

Higos: son preparados en amibal, luego pueden ser rellenos con arequipe o simplemente son azucarados.

Bocadillos de plátanos y guayaba: preparado con plátanos o guayabas maduras y azúcar

Envueltos de Plátanos: estos son preparados generalmente en semana santa, se preparan con una masa plátanos maduros cocido, se rellenan con queso blanco rallado, canela y azúcar, posteriormente se frien en abundante aceite.